叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 用雷诺兹保鲜膜户外烹饪：无(outdoor Cooking With Reynolds Wrap How To) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

用雷诺兹保鲜膜户外烹饪：无(Outdoor Cooking with Reynolds Wrap How to)

['aʊtdɔːr]	['kʊkɪŋ]
Outdoor	**Cooking**
户外的	烹饪

户外烹饪

[wɪð; wɪθ]
WITH
和

和

['renldz]	[ræp]
REYNOLDS	**WRAP**
雷诺兹	裹

雷诺兹卷饼

[pjʊr]	[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm]	[fɔɪl]	[ɪn]	['hændi]	[roʊlz]
PURE	**ALUMINUM**	**FOIL**	**IN**	**HANDY**	**ROLLS**
纯的	铝	挫败	在	便利	卷

纯铝箔卷装

[haʊ]	[tuː; tə]	[prɪ'per]	['teɪstiːɚ]	['kæmpfaɪər]	[miːlz]	[wɪ'ðaʊt]	[pɔts] ,	[pænz][ænd; ənd]	['dɪʃɪz]
How	**to**	**prepare**	**tastier**	**campfire**	**meals**	**without**	**pots**	**, pans**	**and**	**dishes**
如何	到	准备	更美味	营火	餐	没有	锅	，平底锅	和	菜肴

如何不用锅碗瓢盆也能做出更美味的篝火餐点

[fɔːr; fər] :
For **:**
为了 :

为了:

- [skaʊts]
- **SCOUTS**
- 侦察兵

· 童子军

- ['kæmpərz]
- **CAMPERS**
- 露营者

· 露营者

- ['pɪknɪkər]
- **PICNICKERS**
- 野餐者

· 野餐者

- ['fɪʃərmən]
- **FISHERMEN**
- 渔民

· 渔民

- ['hʌntərz]
- **HUNTERS**
- 猎人

· 猎人

['renldz] ['metlz] ['kʌmpəni]
REYNOLDS METALS COMPANY
雷诺兹 金属 公司

雷诺兹金属公司

['rɪtʃmənd] - , VIRGINIA10¢1
RICHMOND 19 , VIRGINIA10¢1
里士满 - , VIRGINIA10¢1

弗吉尼亚州里士满 19，10 美分

['aʊtdɔːr] ['kʊkɪŋ]
Outdoor Cooking
户外的 烹饪

户外烹饪

[wɪð; wɪθ]
WITH
和

和

['renldz] [ræp]
Reynolds Wrap
雷诺兹 裹

雷诺兹卷

[ðə; ði] ['pɜːrfɪkt] [fuːd] [ræp]
THE PERFECT FOOD WRAP
这 完美的 食物 裹

完美的食物包装

[ðæt] [juː; jʊ] [beɪk] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] , [tuː] !
THAT YOU BAKE AND COOK IN , TOO !
那 你 烤 和 厨师 在 , 也 !

你也可以用它来烘焙和烹饪！

['meθədz] [dɪ'veləpt] [ænd; ənd] [ɔːl] ['resəpɪz] [fiːld] - ['testɪd] [baɪ] ['rekəgnaɪzd] ['kæmpɪŋ] [ə'θɔːrətiz] .
Methods developed and all recipes field - tested by recognized camping authorities .
方法 发达 和 全部 食谱 场地 - 测试 经过 认可 野营 当局 .

方法由公认的露营权威机构制定，所有食谱均经过实地测试。

['kɑːpiraɪt] -
Copyright 1950
版权 -

版权所有 1950 年

[ðə; ði] ['renldz] ['metlz] ['kʌmpəni]
THE REYNOLDS METALS COMPANY
这 雷诺兹 金属 公司

雷诺兹金属公司

['rɪtʃmənd] - , [vər'dʒɪniə]
RICHMOND 19 , VIRGINIA
里士满 - , 弗吉尼亚州

弗吉尼亚州里士满 19

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] . [ˌtuː'tuː]
Printed in U . S . A . 2
打印 在 U . S . 一个 . 2

美国印刷2

['fɔːrwɜːrd]
Foreword
前言

前言

[ðɪs] ['bʊklət] [ɑ:n] ['aʊtdɔ:r] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [prɪ'zentɪd] [tu:; tə] [meɪk] ['aʊtdɔ:r] [laɪf] [mɔ:r] [ɪn'dʒɔɪəb(ə)l]
This booklet on Outdoor Cooking is presented to make outdoor life more enjoyable
这 小册子 在 户外的 烹饪 是 呈现 到 制作 户外的 生活 更多的 令人愉悦
[fɔ:r; fər][ðə; ði]['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv]['kæmpərz] [hu:] [teɪk] [tu:; tə][ðə; ði]['oʊpən] [fi:ldz] ,
for the thousands of campers who take to the open fields ,
为了 这 数千 的 露营者 WHO 拿 到 这 打开 字段 ,

这本关于户外烹饪的小册子旨在让成千上万到开阔地带露营的人们享受更愉快的户外生活。

['wʊdləndz] , [ænd; ənd] [stri:mz] [ʌv; əv] [ə'merɪkə] [i:tʃ] [jɪr] .
woodlands , and streams of America each year .
林地 , 和 溪流 的 美国 每个 年 .

每年都有美国各地的林地和溪流。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['rɪt(ə)n] [tu:; tə] ['demənstreɪt] [ðə; ði] [nu:] [ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm] [fɔɪl] [wei] [tu:; tə] [kʊk] [aʊt]
It is written to demonstrate the new aluminum foil way to cook out
它 是 书面 到 证明 这 新的 铝 挫败 方式 到 厨师 出去
[ʌv; əv] [dɔ:z] . . . [ɪn'dɔ:rst] [baɪ]['ekspɜ:rt]['kæmpərz] ,
of doors . . . endorsed by expert campers ,
的 门 . . . 认可 经过 专家 露营者 ,

本文旨在展示一种全新的铝箔户外烹饪方法……并得到了专业露营者的认可。

['kæmpɪŋ] [əˌsoʊsɪ'eɪʃnz] , [ænd; ənd][rɑ:d][ænd; ənd] [gʌn] [klʌbz] [θru:'aʊt] [ðə; ði] ['kʌntri] .
camping associations , and rod and gun clubs throughout the country .
野营 协会 , 和 杆 和 枪 俱乐部 自始至终 这 国家 .

全国各地的露营协会、钓鱼和狩猎俱乐部。

[ə'lɜ:rt]['kæmpərz] [hu:] [dɪ'skʌvər] [nu:] ['ju:zɪz][fɔ:r; fər] ['renldz] [ræp] ([ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm] [fɔɪl])
Alert campers who discover new uses for Reynolds Wrap (aluminum foil)
警报 露营者 WHO 发现 新的 用途 为了 雷诺兹 裹 (铝 挫败)
[ɑ:r; ər]['ɜ:dʒd][tu:; tə] [raɪt] [ðə; ði] ['pʌblɪʃər] ,
are urged to write the publisher ,
是 敦促 到 写 这 出版商 ,

机敏的露营者如果发现了雷诺兹铝箔（铝箔）的新用途，请写信给出版商。

['renldz] ['metlz] ['kʌmpəni] ,
Reynolds Metals Company ,
雷诺兹 金属 公司 ,

雷诺兹金属公司

[hu:] [wɪl] [traɪ][tu:; tə] [ɪn'klu:d] [ðem; ðəm][ɪn] ['sʌbsɪkwənt] [ɪ'dɪʃnz] [ʌv; əv] [ðɪs] ['mænjuəl] . . . [ˌðer'baɪ]
who will try to include them in subsequent editions of this manual . . . thereby
WHO 将要 尝试 到 包括 他们 在 随后的 版本 的 这 手动的 . . . 从而
[ə'sɪstɪŋ] ['ʌðər] ['kæmpərz][tu:; tə][ə; eɪ] ['hæpi:ɜ] [deɪ] [ə'fi:ld] . [θri:]
assisting other campers to a happier day afield . 3
协助 其他 露营者 到 一个 更快乐 天 田野 . 3

他们会尽量将这些内容纳入本手册的后续版本中……从而帮助其他露营者拥有更愉快的户外体验。3

['renldz] [ræp]
Reynolds Wrap
雷诺兹 裹

雷诺兹卷

[wʌt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ænd; ənd] [haʊ] ['kæmpərz][ju:z][ˌaɪ 'ti:]
What it is and how campers use it
什么 它 是 和 如何 露营者 使用 它

它是什么以及露营者如何使用它

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] , [æz; əz] ['waɪdli] [dɪ'strɪbjuːtɪd] ['ʌndər] [ðə; ði] [neɪm] ['renldz] [ræp] , [ɪz] [pjʊr]

Aluminum	foil	,	as	widely	distributed	under	the	name	Reynolds	Wrap	,	is	pure
铝	挫败	,	作为	广泛	分布式	在下面	这	姓名	雷诺兹	裹	,	是	纯的

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] .

aluminum	.
铝	.

铝箔，以雷诺兹铝箔（Reynolds Wrap）的名称广泛销售，是由纯铝制成的。

['renldz] [ræp] [ɪz] [ə'veɪləb(ə)l] [æt; ət] ['groʊsəri] , [drʌg] , [dɪ'pɑːrtmənt] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['stɔrz]

Reynolds	Wrap	is	available	at	grocery	,	drug	,	department	and	other	stores
雷诺兹	裹	是	可用的	在	杂货店	,	药品	,	部门	和	其他	商店

[θruː'aʊt] [moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ði] [juː] . [es] .

throughout	most	of	the	U	.	S	.
自始至终	最多	的	这	U	.	S	.

雷诺兹卷饼在美国大部分地区的杂货店、药店、百货商店和其他商店均有销售。

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [ɪz] ['ɔːf(ə)n] [kɔːld] [ðə; ði] " ['mɪrək(ə)l] ['met(ə)l] " . . . [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪn] [ðə; ði]

Aluminum	is	often	called	the	"	miracle	metal	"	.	.	.	and	it	is	in	the
铝	是	经常	称为	这	"	奇迹	金属	"	.	.	.	和	它	是	在	这

[fɔːrm] [ʌv; əv] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] [ðæt] [ɪts] ['mɪrək(ə)l] ['prɑːpərtiz] [ɑːr; ər] [moʊst] ['evɪdənt] .

form	of	aluminum	foil	that	its	miracle	properties	are	most	evident	.
形式	的	铝	挫败	那	它是	奇迹	特性	是	最多	明显	.

铝常被称为"神奇金属"……而铝箔则最能体现其神奇的特性。

['hauswaivz] [laɪn] ['fraɪɪŋ] [pænz] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] , [ræp] [miːt] [ænd; ənd] [faʊl] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] ,

Housewives	line	frying	pans	with	it	,	wrap	meat	and	fowl	for	roasting	,
家庭主妇	线	煎炸	平底锅	和	它	,	裹	肉	和	鸡	为了	烘焙	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

家庭主妇们会用它铺在煎锅里，用它包裹肉类和家禽进行烤制等等。

['kæmpərz] [ræp] [ðer; ðər] [fuːd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [drɑːp] [ðə; ði] ['pækɪdʒ] [ɪn] [ðə; ði] [hɑːt] [koʊl] [ʌv; əv]

Campers	wrap	their	food	in	it	and	drop	the	package	in	the	hot	coals	of
露营者	裹	他们的	食物	在	它	和	降低	这	包裹	在	这	热的	煤炭	的

[ðə; ði] ['kæmpfaɪər] .

the	campfire	.
这	营火	.

露营者用它包裹食物，然后将包裹扔进篝火的热炭中。

[ðeɪ] [ðʌs] [ɪ'lɪmɪneɪt] ['skaʊərɪŋ] [pɔts] [ænd; ənd] [pænz] [ænd; ənd] ['wɑːʃɪŋ] ['dɪʃɪz] . . . [ðə; ði]

They	thus	eliminate	scouring	pots	and	pans	and	washing	dishes	.	.	.	the
他们	因此	排除	洗涤	锅	和	平底锅	和	洗涤	菜肴	.	.	.	这

[ʌn'plez(ə)nt] [tʃɔːrz] [ʌv; əv] ['kæmpɪŋ] [aʊt] .

unpleasant	chores	of	camping	out	.
令人不快的	家务	的	野营	出去	.

这样一来，他们就省去了刷锅刷碗、洗碗等露营时令人不快的家务活。

[ðə; ði] [hiːt] - [rɪ'flektɪv] ['prɑːpərti] [ɪz] , [ə'gen] , [moʊst] [drə'mætɪkli] ['demənstreɪtɪd] [baɪ] [ðə; ði] [fɔɪl] .

The	heat	-	reflective	property	is	,	again	,	most	dramatically	demonstrated	by	the	foil	.
这	热	-	反光的	财产	是	,	再次	,	最多	戏剧性地	已证明	经过	这	挫败	.

再次强调，箔材最能显著地展现其隔热反射性能。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [juːst] [baɪ] ['hauswaivz] [tuː; tə] [laɪn] ['brɔɪlər] [pænz] [ænd; ənd] [rɪ'flekt] [hiːt] ['ʌpwərd] [tuː; tə] [brɔɪl]

It	is	used	by	housewives	to	line	broiler	pans	and	reflect	heat	upward	to	broil
它	是	用过的	经过	家庭主妇	到	线	肉鸡	平底锅	和	反映	热	向上	到	烤

[ðə; ði] ['ʌndərsaɪd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [steɪk] ([ænd; ənd] [tuː; tə] [seɪv] [ɑːn] [pæn] ['skaʊərɪŋ]) .

the	underside	of	a	steak	(	and	to	save	on	pan	scouring	)	.
这	底面	的	一个	牛排	(	和	到	节省	在	平底锅	洗涤	)	.

家庭主妇们用它来铺在烤盘上，将热量向上反射，烤牛排的底部（这样可以省去刷锅的麻烦）。

[æt; ət]['kæmpfaiəz] , [rɪ'flektɪv] ['ʌvnz][ɑːr; ər] [kən'strʌktɪd] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] — [tuː; tə] [beɪk] [bred]

At	campfires	,	reflective	ovens	are	constructed	of	Reynolds	Wrap	—	to	bake	bread
在	篝火	,	反光的	烤箱	是	建造	的	雷诺兹	裹	一	到	烤	面包

, ['bɪskɪts] , [ænd; ənd]['iːv(ə)n] [smɔːl] [paɪz] .

,	biscuits	,	and	even	small	pies	.
,	饼干	,	和	甚至	小的	馅饼	.

在篝火旁，人们用雷诺兹保鲜膜制作反射式烤箱，用来烤面包、饼干，甚至小馅饼。

['ræpɪŋ] [æn; ən]['ɑːbdʒekt][ɪn] [pjʊr] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl][ɪz][ə; eɪ] [juː'niːk] [ɪk'spɪriəns] .

Wrapping	an	object	in	pure	aluminum	foil	is	a	unique	experience	.
包装	一个	目的	在	纯的	铝	挫败	是	一个	独特的	经验	.

用纯铝箔包裹物体是一种独特的体验。

[noʊ] [strɪŋz] , ['rʌbər] ['bændz] , [ɔːr] ['ʌðər] ['fɑːsnɪŋz] [ɑːr; ər][rɪ'kwaɪərd] . . .

No	strings	,	rubber	bands	,	or	other	fastenings	are	required	.	.	.
不	字符串	,	橡皮	乐队	,	或者	其他	紧固件	是	必需的	.	.	.

无需绳子、橡皮筋或其他固定装置.....

[ðə; ði] [ræp] [moʊldz][tuː; tə] ['eni] [ʃeɪp] , [ænd; ənd][hoʊldz][ˌaɪ 'tiː] .

the	wrap	molds	to	any	shape	,	and	holds	it	.
这	裹	模具	到	任何	形状	,	和	持有	它	.

这种包装材料可以塑形并保持任何形状。

[baɪ] ['krɪmpɪŋ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] , [ðə; ði] ['pækɪdʒ] [ɪz] [siːld] [ə'genst] ['mɔɪstʃər] , [er] , [laɪt] , [ænd; ənd]

By	crimping	edges	,	the	package	is	sealed	against	moisture	,	air	,	light	,	and
经过	卷边	边缘	,	这	包裹	是	密封	反对	水分	,	空气	,	光	,	和

['oʊdər] .

odor	.
气味	.

通过卷边工艺，包装可以密封，防止潮气、空气、光线和异味进入。

['lɪt(ə)l] ['wʌndər] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][soʊ] ['waɪdli] [juːst] [tuː; tə] [kiːp] ['sɜːrt(ə)n] [fuːdz] [freʃ] [ænd; ənd] [mɔɪst] .

Little	wonder	it	is	so	widely	used	to	keep	certain	foods	fresh	and	moist	.
小的	想知道	它	是	所以	广泛	用过的	到	保持	肯定	食物	新鲜的	和	潮湿	.

难怪它被广泛用于保持某些食物的新鲜和湿润。

[ɑːn][ə; eɪ] ['deɪz] ['aʊtɪŋ] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt] [haɪk] , ['kæmpərz] [prɪ'per] ['sevrəl] [miːlz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [stɑːrt]

On	a	day's	outing	or	overnight	hike	,	campers	prepare	several	meals	before	they	start
在	一个	天	外出	或者	过夜	远足	,	露营者	准备	一些	餐	前	他们	开始

[aʊt] ,

out	,
出去	,

在一日游或过夜徒步旅行中，露营者会在出发前准备几顿饭。

[ræp] [iːtʃ] [ɪn] ['renldz] [ræp] ,

wrap	each	in	Reynolds	Wrap	,
裹	每个	在	雷诺兹	裹	,

用雷诺兹保鲜膜将每份包裹起来，

[tɔːs] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðer; ðər] ['pɑːkəts] . . . [ænd; ənd][ɔːl] [ðæt] [rɪ'meɪnz] [ɪz][tuː; tə] [bɪld] [ə; eɪ]['faɪər]

toss	them	into	their	pockets	.	.	.	and	all	that	remains	is	to	build	a	fire
折腾	他们	进入	他们的	口袋	.	.	.	和	全部	那	遗迹	是	到	建造	一个	火

[ænd; ənd][drɑːp][ðə; ði] “ ['pækɪdʒd] [miːl] ” [ɪn][ðə; ði] [koʊl] .

and	drop	the	“	packaged	meal	”	in	the	coals	.
和	降低	这	“	包装好的	一顿饭	”	在	这	煤炭	.

把它们扔进口袋.....剩下的就是生起火，把“包装好的饭菜”扔进煤堆里。

['renldz] [ræp] [kʌts] [daʊn] “ [kæmp] [tʃɔːrz] ” [ænd; ənd] [meɪks] ['aʊtdɔːr] [laɪf] [mɔːr] [fʌn] . . . .

Reynolds	Wrap	cuts	down	“	camp	chores	”	and	makes	outdoor	life	more	fun	.	.	.	.
雷诺兹	裹	削减	向下	“	营	家务	”	和	制作	户外的	生活	更多的	乐趣	.	.	.	.

Reynolds Wrap 减少了“露营杂务”，让户外生活更有趣.....

[siː] [ðə; ði]['mɛnjuːz][ænd; ənd]['resəpɪz][ɑːn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['peɪdʒɪz][fɔːr; fər]['dʌzənz][ʌv; əv][aɪ'diːəz] ,

See	the	menus	and	recipes	on	the	following	pages	for	dozens	of	ideas	,
看	这	菜单	和	食谱	在	这	下列的	页面	为了	几十个	的	想法	,

请查看以下页面的菜单和食谱，获取数十种创意。

['evri] [wʌn] [pruːvd] [æt; ət][ðə; ði]['kæmpfaɪər] .

every	one	proved	at	the	campfire	.
每一个	一	已证实	在	这	营火	.

每个人都在篝火旁证明了自己。

['kɔːʃ(ə)n] : — ['ɑːbviəsli] ,

CAUTION	:	—	Obviously	,
警告	:	—	明显地	,

注意：——显然，

[fuːdz] [ænd; ənd] ['sænwɪtʃ] [spredz] [ðæt] ['nɔːrməli] [rɪ'kwaɪər] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] [mʌst; məst][biː; bi] [kept]

foods	and	sandwich	spreads	that	normally	require	refrigeration	must	be	kept
食物	和	三明治	传播	那	通常情况下	要求	冷藏	必须	是	保留

[aɪst] [tuː; tə] [ə'ʃʊr] ['pɑːzətɪv] [prə'tekʃn] . [fɔːr]

iced	to	assure	positive	protection	.	4
冰镇	到	保证	积极的	保护	.	4

通常需要冷藏的食品和三明治酱料必须用冰块冷藏，以确保有效保护。4

[hæv; həv][juː; jʊ]['evər] . . . ? [faɪv]

Have	you	ever	.	.	.	?	5
有	你	曾经	.	.	.	?	5

你有没有……？ 5

['æftər][ə; eɪ][hɑːrd] [deɪ] [ʌv; əv] ['wɪpɪŋ] [ðə; ði] [striːm] [ɔːr] ['træmpɪŋ] [ðə; ði] [wʊdz] ,

After	a	hard	day	of	whipping	the	stream	or	tramping	the	woods	,
后	一个	难的	天	的	鞭打	这	溪流	或者	徒步旅行	这	树林	,

经过一天辛苦的溪流跋涉或林间跋涉之后，

[hæv; həv][juː; jʊ]['evər] [rɪ'tɜːrnd] [tuː; tə][jʊr; jər] [beɪs] [kæmp][tuː; tə][faɪnd][ə; eɪ][paɪl][ʌv; əv] ['griːsi] ,

have	you	ever	returned	to	your	base	camp	to	find	a	pile	of	greasy	,
有	你	曾经	返回	到	你的	根据	营	到	寻找	一个	桩	的	腻	,

你有没有回到营地后发现一堆油腻腻的东西?

['smoʊki] - [blæk] [pɔts][ænd; ənd] ['ketlz] ['weɪtɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] ['skauəd] ?

smoky	-	black	pots	and	kettles	waiting	to	be	scoured	?
烟	-	黑色的	锅	和	水壶	等待	到	是	彻底清洗	?

烧得乌黑的锅碗瓢盆等着被仔细清洗?

[ɔːr][hæv; həv][juː; jʊ]['evər] [ə'weɪkənd] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [tuː; tə] [miːt] [ðə; ði] [mes] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪt]

Or	have	you	ever	awakened	in	the	morning	to	meet	the	mess	of	the	night
或者	有	你	曾经	觉醒	在	这	早晨	到	见面	这	混乱	的	这	夜晚

[bɪ'fɔːr] ?

before	?
前	?

或者，你是否曾经在清晨醒来，发现家里一片狼藉，而昨晚的一切都乱成了一团?

[ɑː] , [naʊ] [juː; jʊ] [rɪ'membər] . . . [juː; jʊ][wɜːr; wər][ɪn][ə; eɪ] ['hɜːri] [tuː; tə][get] [ə'weɪ] [æt; ət] [breɪk] [ʌv; əv]

Ah	,	now	you	remember	.	.	.	you	were	in	a	hurry	to	get	away	at	break	of
啊	,	现在	你	记住	.	.	.	你	是	在	一个	匆忙	到	得到	离开	在	休息	的

[deɪ] ,

day	,
天	,

啊，现在你想起来了……当时天刚亮你就急着离开。

[ɔːr][ðə; ði] ['iːvnɪŋ] ['dɑːrknəs] [fel] [tuː] [suːn] .

or	the	evening	darkness	fell	too	soon	.
或者	这	晚上	黑暗	跌倒	也	很快	.

或者夜幕降临得太早了。

[juː; jʊ] [left] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] [ˌʌn'wɑːʃt] .

You	**left**	**the**	**cooking**	**utensils**	**unwashed**	**.**
你	左边	这	烹饪	餐具	未洗的	.

你没有清洗烹饪用具。

[soʊ] [naʊ] , [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [miːl] [kæn; kən] [biː; bi] [prɪ'perd] ,

So	**now**	**,**	**before**	**the**	**meal**	**can**	**be**	**prepared**	**,**
所以	现在	,	前	这	一顿饭	能	是	准备	,

所以现在，在准备饭菜之前，

[ðə; ði] ['oʊtmiːl] [pɑːt] [mʌst; məst] [biː; bi] [skrʌbd] [aʊt] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] ['skauəd] [kliːn] .

the	**oatmeal**	**pot**	**must**	**be**	**scrubbed**	**out**	**and**	**the**	**frying**	**pan**	**scoured**	**clean**	**.**
这	麦片	锅	必须	是	擦洗过	出去	和	这	煎炸	平底锅	彻底清洗	干净的	.

煮燕麦粥的锅必须彻底刷洗干净，煎锅也必须擦洗干净。

[its] [ʌn'plez(ə)nt] [wɜːrk] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [taɪm] .

It's	**unpleasant**	**work**	**and**	**it**	**takes**	**time**	**.**
它是	令人不快的	工作	和	它	需要	时间	.

这是一项令人不快且耗时的工作。

['iːv(ə)n] [ðə; ði] [moʊst] ['mɑːdərət] ['tempərz] ['sʌmtaɪmz] [fler] [ʌp] [wen] ['hʌŋgər] [baɪts] [ænd; ənd] [ðer; ðər]

Even	**the**	**most**	**moderate**	**tempers**	**sometimes**	**flare**	**up**	**when**	**hunger**	**bites**	**and**	**there**
甚至	这	最多	缓和	脾气	有时	耀斑	向上什么时候		饥饿	咬	和	那里

[ɪz] [noʊ] ['prɑːspekt] [ʌv; əv] [ɪ'miːdiət] [fuːd] .

is	**no**	**prospect**	**of**	**immediate**	**food**	**.**
是	不	前景	的	即时	食物	.

即使脾气最温和的人，在饥饿难耐且没有食物可吃的时候，有时也会发脾气。

[bʌt; bət] ['renldz] [ræp] [hæz; həz] ['sɑːlvd] [ðɪs] ['prɑːbləm] [wʌns] [ænd; ənd] [fɔːr; fər] [ɔːl] .

But	**Reynolds**	**Wrap**	**has**	**solved**	**this**	**problem**	**once**	**and**	**for**	**all**	**.**
但	雷诺兹	裹	有	已解决	这	问题	一次	和	为了	全部	.

但雷诺兹卷材公司已经彻底解决了这个问题。

[pɔts] , [pænz] , [ænd; ənd] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər] [noʊ] [lɔːŋgər] ['nesəseri] [ɑːn] [ə; eɪ] ['kæmpɪŋ] [trɪp] .

Pots	**,**	**pans**	**,**	**and**	**dishes**	**are**	**no**	**longer**	**necessary**	**on**	**a**	**camping**	**trip**	**.**
锅	,	平底锅	,	和	菜肴	是	不	更长	必要的	在	一个	野营	旅行	.

露营旅行不再需要锅碗瓢盆了。

[riːd] [ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] ['kerfəli] . [sɪks]

Read	**the**	**suggestions**	**in**	**this**	**booklet**	**carefully**	**.**	**6**
读	这	建议	在	这	小册子	小心	.	6

请仔细阅读本手册中的建议。6

[sɪks] [θɪŋz] [tuː; tə] [rɪ'membər] [fɔːr; fər] ['betər] ['aʊtdɔːr] cooking1 .

Six	**things**	**to**	**remember**	**for**	**better**	**outdoor**	**cooking1**	**.**
六	事物	到	记住	为了	更好的	户外的	cooking1	.

让户外烹饪更美好的六件事：1.

[ə; eɪ] [bed] [ʌv; əv] [hɑːt] [koʊl] [ɪz] [ðə; ði] [θɪŋ] .

A	**bed**	**of**	**hot**	**coals**	**is**	**the**	**thing**	**.**
一个	床	的	热的	煤炭	是	这	事物	.

关键是要一床炽热的煤炭。

['nevər] [juːz] [ə; eɪ] ['fleɪmɪŋ] ['faɪər] ([ɪk'sept] [wen] ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [rɪ'flektər] ['ʌv(ə)n]) . [ˌtuː'tuː] .

Never	**use**	**a**	**flaming**	**fire**	**(**	**except**	**when**	**using**	**a**	**reflector**	**oven**	**)**	**.**	**2**	**.**
绝不	使用	一个	炽盛	火	(	除了	什么时候	使用	一个	反射器	烤箱	)	.	2	.

1. 绝对不要使用明火（使用反射式烤箱时除外）。

[foʊld] [ðə; ði] ['renldz] [ræp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['pækɪdʒ] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [ɑːn] [peɪdʒ] ['sɛvən] .

Fold	**the**	**Reynolds**	**Wrap**	**into**	**a**	**package**	**according**	**to**	**instructions**	**on**	**Page**	**7**	**.**
折叠	这	雷诺兹	裹	进入	一个	包裹	根据	到	指示	在	页	7	.

按照第 7 页的说明，将 Reynolds Wrap 折叠成一个包装。

['præktɪs] [ðɪs] ['sevrəl] [taɪmz] . [θriː] .

Practice	**this**	**several**	**times**	**.**	**3**	**.**
实践	这	一些	时代	.	3	.

3. 多练习几次。

['ɔːlweɪz] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [fæt] , ['bʌtər] , [ɔːr]['beɪkən][tuː; tə] ['pækɪdʒ] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] . [fɔːr] .

Always	**add**	**shortening**	**,**	**fat**	**,**	**butter**	**,**	**or**	**bacon**	**to**	**package**	**before**	**cooking**	**.**	**4**	**.**
总是	添加	缩短	,	胖的	,	黄油	,	或者	熏肉	到	包裹	前	烹饪	.	4	.

烹饪前务必在包装中加入起酥油、脂肪、黄油或培根。4.

['kʊkɪŋ] [taɪmz] [wɪl] ['veri] [wɪð; wɪθ][wɪnd] [streŋθ] , [taɪp] [ʌv; əv] ['faɪərwʊd] , [ænd; ənd] ['meni] ['ʌðər] ['fæktərz] .

Cooking	**times**	**will**	**vary**	**with**	**wind**	**strength**	**,**	**type**	**of**	**firewood**	**,**	**and**	**many**	**other**	**factors**	**.**
烹饪	时代	将要	各不相同	和	风	力量	,	类型	的	柴	,	和	许多	其他	因素	.

烹饪时间会因风力大小、柴火种类以及许多其他因素而有所不同。

[ɔːl][ðə; ði][taɪmz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [ɑːr; ər] [ə'prɑːksɪmət] , [ʌv; əv] [kɔːrs] — [ə; eɪ]['kæmpfaɪər] [hæz; həz][noʊ] ['θɜːrməstæt] . [faɪv] .

All	**the**	**times**	**given**	**in**	**this**	**booklet**	**are**	**approximate**	**,**	**of**	**course**	**—**	**a**	**campfire**	**has**	**no**	**thermostat**	**.**	**5**	**.**
全部	这	时代	给定	在	这	小册子	是	近似	,	的	课程	—	一个	营火	有	不	恒温器	.	5	.

本手册中给出的所有时间当然都是大概的——篝火没有温度计。5.

[its] [ə; eɪ] [gʊd] [aɪ'diːə][tuː; tə][tɜːrn][ə; eɪ] ['pækɪdʒ] [æt; ət] [ə'prɑːksɪmətli] [hæf][ɪts] ['kʊkɪŋ] [taɪm] . [sɪks] .

It's	**a**	**good**	**idea**	**to**	**turn**	**a**	**package**	**at**	**approximately**	**half**	**its**	**cooking**	**time**	**.**	**6**	**.**
它是	一个	好的	主意	到	转动	一个	包裹	在	大约	一半	它是	烹饪	时间	.	6	.

6. 烹饪时间过半时，最好将包装翻面。

['pækɪdʒ] [mʌst; məst][biː; bi] [krɪmpt] ['kerfəli] [fɔːr; fər] [kəm'pliːt] ['siːlɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [ɪn] ['mɔɪstʃər] . . . [tuː; tə] [ə'ʃʊr] “ ['preʃər] ['kʊkɪŋ] . ” ['sɛvən]

Package	**must**	**be**	**crimped**	**carefully**	**for**	**complete**	**sealing**	**to**	**keep**	**in**	**moisture**	**.**	**.**	**.**	**to**	**assure**	**“**	**pressure**	**cooking**	**.**	**”**	**7**
包裹	必须	是	压接	小心	为了	完全的	密封	到	保持	在	水分	.	.	.	到	保证	“	压力	烹饪	.	”	7

包装必须仔细压紧，以完全密封，防止水分流失……从而确保“压力烹饪”。[7]

[haʊ] [tuː; tə] [ræp] [fuːd] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ]

How	**to**	**wrap**	**food**	**before**	**cooking**
如何	到	裹	食物	前	烹饪

烹饪前如何包裹食物

[ðɪs] [ˌeksplə'neɪʃ(ə)n][ɪz][ʌv; əv]['ʌtmoʊst][ɪm'pɔːrt(ə)ns][ænd; ənd][mʌst; məst][biː; bi] ['fɑːloʊd] ['kloʊsli][fɔːr; fər] [ðə; ði][best] [rɪ'zʌlts] [ɪn] ['kʊkɪŋ] .

This	**explanation**	**is**	**of**	**utmost**	**importance**	**and**	**must**	**be**	**followed**	**closely**	**for**	**the**	**best**	**results**	**in**	**cooking**	**.**
这	解释	是	的	极致	重要性	和	必须	是	随后	密切	为了	这	最好的	结果	在	烹饪	.

这一解释至关重要，必须严格遵循才能获得最佳烹饪效果。

[ɔːl] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ɪn] ['dʌb(ə)l] [fɔɪl] ['envələʊps] . [wʌn] .

All	**cooking**	**is**	**done**	**in**	**DOUBLE**	**foil**	**envelopes**	**.**	**1**	**.**
全部	烹饪	是	完毕	在	双倍的	挫败	信封	.	1	.

所有烹饪均在双层铝箔袋中进行。

[pleɪs] ['aɪtəm][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [ɑːn][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] .

Place	**item**	**to**	**be**	**cooked**	**on**	**a**	**sheet**	**of**	**Reynolds**	**Wrap**	**.**
地方	物品	到	是	煮熟	在	一个	床单	的	雷诺兹	裹	.

将要烹饪的食材放在一张雷诺兹保鲜膜上。

[ræp] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bɪg] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [θriː] - [foʊld] ['krɪmpɪŋ] [ʌv; əv]['oʊpən]

Wrap	should	be	big	enough	to	allow	for	a	three	-	fold	crimping	of	open
裹	应该	是	大的	足够的	到	允许	为了	一个	三	-	折叠	卷边	的	打开

['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] . [ˌtuːˈtuː] .

edges	.	2	.
边缘	.	2	.

包边应足够大，以便将开口边缘折叠三圈。2.

[nekst][foʊld][ɪn][hæf][ænd; ənd][krɪmp][ðə; ði] [θriː] ['oʊpən]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Next	fold	in	half	and	crimp	the	three	open	edges	.
下一个	折叠	在	一半	和	压接	这	三	打开	边缘	.

接下来对折，并将三个开口边缘捏合。

[meɪk] [θriː] [foʊldz][ɑːn] [ðiːz] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Make	three	folds	on	these	edges	.
制作	三	折叠	在	这些	边缘	.

在这些边缘上折叠三次。

[ðɪs] [meɪks] [æn; ən] [er] - [taɪt] ['envələʊp] .

This	makes	an	air	-	tight	envelope	.
这	制作	一个	空气	-	紧的	信封	.

这样就形成了一个密封的信封。

[θriː] . [teɪk] [əˈnʌðər] [ʃiːt] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz][ðə; ði][fɜːrst] ,

3	.	Take	another	sheet	of	Reynolds	Wrap	the	same	size	as	the	first	,
3	.	拿	其他	床单	的	雷诺兹	裹	这	相同的	尺寸	作为	这	第一的	,

3. 取另一张与第一张大小相同的雷诺兹保鲜膜，

[rɪˈpiːt] ['prɑːses] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['leɪər] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [fuːd] . [fɔːr] .

repeat	process	,	making	a	double	layer	around	the	food	.	4	.
重复	过程	,	制作	一个	双倍的	层	大约	这	食物	.	4	.

重复上述步骤，在食物周围形成双层。4.

[ðɪs] ['pækɪdʒ] [ɪz] [pleɪst] [raɪt] [ɑːn][ðə; ði] [koʊl] .

This	package	is	placed	right	on	the	coals	.
这	包裹	是	放置	正确的	在	这	煤炭	.

这个包裹直接放在了煤炭上。

[wen] [ðə; ði] [fuːd] [ɪz] [kʊkt] , [ðə; ði] [θriː] [krɪmpt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][kæn; kən][biː; bi][tɔːrn][ɔːf][ɪn] ['zɪpər]

When	the	food	is	cooked	,	the	three	crimped	edges	can	be	torn	off	in	zipper
什么时候	这	食物	是	煮熟	,	这	三	压接	边缘	能	是	撕裂	离开	在	拉链

['fæʃ(ə)n] .

fashion	.
时尚	.

食物煮熟后，可以像拉拉链一样撕掉三个卷边。

[ðə; ði]['kɑːntents][ɑːr; ər] [ðen] ['iːtn] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ræp] , ['duːɪŋ] [əˈweɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɔːr] [pleɪt]

The	contents	are	then	eaten	from	the	wrap	,	doing	away	with	a	dish	or	plate
这	内容	是	然后	吃	从	这	裹	,	正在做	离开	和	一个	盘子	或者	盘子

. [eɪt]

.	8
.	8

然后直接用卷饼包裹着食物食用，无需使用盘子或碟子。8

[haʊ] [tuː; tə] [bɪld] [ðə; ði] [raɪt] [kaɪnd][ʌv; əv]['faɪər]

How	to	build	the	right	kind	of	fire
如何	到	建造	这	正确的	种类	的	火

如何生出合适的火

[ðə; ði] [raɪt] [kaɪnd][ʌv; əv]['faɪər][fɔːr; fər][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl] ['kʊkɪŋ] [ɪz] ['riːəli] [noʊ]['faɪər][æt; ət]
The **right** **kind** **of** **fire** **for** **aluminum** **foil** **cooking** **is** **really** **no** **fire** **at**
这 正确的 种类 的 火 为了 铝 挫败 烹饪 是 真的 不 火 在
[ɔːl] ,
all **,**
全部 ,

用铝箔烹饪的最佳火源其实就是无火。

[bʌt; bət] ['ræðər] [ə; eɪ][bed][ʌv; əv][hɑːt] [koʊl] .
but **rather** **a** **bed** **of** **hot** **coals** **.**
但 相当 一个 床 的 热的 煤炭 .

而更像是一堆炽热的煤炭。

[ðə; ði] [bɔɪ] [skaʊt] ['merɪt] [bædʒ] [bʊk] [ɑːn] ['kʊkɪŋ] [ɪk'spleɪnz] [haʊ] [tuː; tə][get][ə; eɪ][bed][ʌv; əv] [koʊl]
The **Boy** **Scout** **Merit** **Badge** **Book** **on** **cooking** **explains** **how** **to** **get** **a** **bed** **of** **coals**
这 男生 侦察 优点 徽章 书 在 烹饪 解释 如何 到 得到 一个 床 的 煤炭
[æz; əz] ['fɑːloʊz] :
as **follows** **:**
作为 跟随 :

《童子军烹饪技能徽章手册》中对如何获得炭火的解释如下：

“ [ðə; ði][kæmp]['faɪər]['dʒen(ə)rəli] [sə'plaɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [bed][ʌv; əv] [koʊl] ,
“ **The** **camp** **fire** **generally** **supplies** **a** **good** **bed** **of** **coals** **,**
“ 这 营 火 一般来说 补给品 一个 好的 床 的 煤炭 ,

“营火通常会提供一层厚厚的煤层，

[bʌt; bət] ['sʌmtaɪmz] [ðɪs] [ɪz] ['niːdɪd] [ɪn][ə; eɪ] ['hɜːri] , [suːn] ['æftər][kæmp][ɪz] [pɪtʃt] .
but **sometimes** **this** **is** **needed** **in** **a** **hurry** **,** **soon** **after** **camp** **is** **pitched** **.**
但 有时 这 是 需要 在 一个 匆忙 , 很快 后 营 是 投球 .

但有时需要在短时间内完成，比如在营地搭好之后不久。

[tuː; tə][get][ˌaɪ 'tiː] , [teɪk] [saʊnd] ['hɑːrdwʊd] , ['iːðər] [griːn] [ɔːr] [ded] ,
To **get** **it** **,** **take** **sound** **hardwood** **,** **either** **green** **or** **dead** **,**
到 得到 它 , 拿 声音 硬木 , 任何一个 绿色的 或者 死的 ,

要获得这种木材，需要取用结实的硬木，无论是新鲜的还是枯死的。

[ænd; ənd][splɪt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [stɪks] [ʌv; əv]['juːnɪfɔːrm] ['θɪknəs] ([seɪ] 1¼ [ɪntʃ] [feɪs]) .
and **split** **it** **into** **sticks** **of** **uniform** **thickness** **(** **say** **1¼** **inch** **face** **)** **.**
和 分裂 它 进入 棍子 的 制服 厚度 (说 1¼ 英寸 脸) .

并将其分成厚度均匀的条状（例如，1¼ 英寸厚的条状）。

[leɪ] [daʊn] [tuː] [bed] - [stɪks] , [krɔːs] [ðiːz] [nɪr] [ðə; ði]['ɛndz][wɪð; wɪθ] [tuː] ['ʌðər] ,
Lay **down** **two** **bed** **-** **sticks** **,** **cross** **these** **near** **the** **ends** **with** **two** **others** **,**
莱 向下 二 床 - 棍子 , 叉 这些 靠近 这 结束 和 二 其他的 ,

放好两根床榻，在靠近两端的地方与另外两根床榻交叉，

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn][ʌp] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][pen][ɔːr][krɪb][ə; eɪ] [fʊt] [haɪ] .
and **so** **on** **up** **until** **you** **have** **a** **pen** **or** **crib** **a** **foot** **high** **.**
和 所以 在 向上 直到 你 有 一个 笔 或者婴儿床 一个 脚 高的 .

如此反复，直到你搭建起一个一英尺高的围栏或婴儿床。

[stɑːrt][ə; eɪ]['faɪər][ɪn] [ðɪs] [pen] .
Start **a** **fire** **in** **this** **pen** **.**
开始 一个 火 在 这 笔 .

在这个围栏里生火。

“ [ðen] ['kʌvər][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][pen][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['pærəlel] [stɪks] [leɪd][æn; ən] [ɪntʃ]
“ **Then** **cover** **the** **top** **of** **the** **pen** **with** **a** **layer** **of** **parallel** **sticks** **laid** **an** **inch**
“ 然后 覆盖 这 顶部 的 这 笔 和 一个 层 的 平行线 棍子 铺设 一个 英寸
[ə'pɑːrt] .
apart **.**
除 .

“然后在笔的顶部铺上一层间隔一英寸的平行木棍。

[krɔːs] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪmələr] ['leɪər] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] , [ænd; ənd][soʊ] ['ʌpwərd] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər]
Cross **this** **with** **a** **similar** **layer** **at** **right** **angles** **,** **and** **so** **upward** **for** **another**
叉 这 和 一个 相似的 层 在 正确的 角度 , 和 所以 向上 为了 其他
[fʊt] .
foot **.**
脚 .

将此层与类似的层垂直交叉，如此向上再延伸一英尺。

[ðə; ði] [friː] [dræft] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] ['rɔːrɪŋ] ['faɪər] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɔːl][bɜːrn] [daʊn] [tuː; tə] [koʊl]
The **free** **draft** **will** **make** **a** **roaring** **fire** **,** **and** **it** **will** **all** **burn** **down** **to** **coals**
这 自由的 草稿 将要 制作 一个 咆哮 火 , 和 它 将要 全部 烧伤 向下 到 煤炭
[tə'geðər] .
together **.**
一起 .

自由的气流会形成熊熊烈火，然后一切都会一起烧成灰烬。

[ðə; ði] [θɪk] [bɑːrk][ʌv; əv] ['hemlɑːk] , [ænd; ənd][ʌv; əv] ['hɑːrdwʊd] ['dʒen(ə)rəli] [wɪl] [suːn] [gɪv] [juː; jʊ]
The **thick** **bark** **of** **hemlock** **,** **and** **of** **hardwoods** **generally** **will** **soon** **give** **you**
这 厚的 吠 的 铁杉 , 和 的 硬木 一般来说 将要 很快 给 你
[koʊl] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] .
coals **for** **cooking** **.**
煤炭 为了 烹饪 .

铁杉树皮厚实，硬木树皮一般都能很快烧出炭，可以用来做饭。

[tuː; tə] [kiːp] [koʊl] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] ['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] ['æʃɪz] ,
To **keep** **coals** **for** **a** **long** **time** **cover** **them** **with** **ashes** **,**
到 保持 煤炭 为了 一个 长的 时间 覆盖 他们 和 灰烬 ,

为了长时间保存煤炭，用灰烬覆盖它们。

[ɔːr][wɪð; wɪθ][bɑːrk] [wɪtʃ] [wɪl] ['kwɪkli] [bɜːrn][tuː; tə] ['æʃɪz] . ” [naɪn]
or **with** **bark** **which** **will** **quickly** **burn** **to** **ashes** **.** **”** **9**
或者 和 吠 哪个 将要 迅速地 烧伤 到 灰烬 . ” 9

或者用树皮，树皮会很快燃烧成灰烬。”9

[traɪ] [ðiːz] [kæmp][aɪ'diːəz]
Try **these** **camp** **ideas**
尝试 这些 营 想法

试试这些露营创意

[ɪn] ['teɪkɪŋ] [lʌntʃiz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [beɪs] [kæmp] , ['renldz] [ræp] [wɪl] [help] [ɪn] [tuː] [weɪz] :
In **taking** **lunches** **from** **the** **base** **camp** **,** **Reynolds** **Wrap** **will** **help** **in** **two** **ways** **:**
在 采取 午餐 从 这 根据 营 , 雷诺兹 裹 将要 帮助 在 二 方式 :

在从大本营携带午餐时，Reynolds Wrap 可以从两个方面提供帮助：

[fɜːrst] , ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , [keɪk] , ['kʊkiz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ɑːr; ər] [ræpt] [tuː; tə][hoʊld]
First **,** **sandwiches** **,** **cake** **,** **cookies** **,** **etc** **.** **are** **wrapped** **to** **hold**
第一的 , 三明治 , 蛋糕 , 曲奇饼 , ETC . 是 包装 到 抓住
['freʃnəs] ,
freshness **,**
新鲜 ,

首先，三明治、蛋糕、饼干等都要包装起来以保持新鲜。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['getɪŋ] [wet][ɪn] [keɪs] [ʌv; əv][reɪn] .
to **prevent** **them** **from** **getting** **wet** **in** **case** **of** **rain** **.**
到 防止 他们 从 获得 湿的 在 案件 的 雨 .

防止下雨时被淋湿。

([biː; bi] [ʃʊr] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][duː][nɑːt][kən'teɪn] ['dresɪŋ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ðæt] ['nɔːrməli]
(Be sure sandwiches do not contain dressing , etc . that normally
(是 当然 三明治 做 不是 包含 敷料 , ETC . 那 通常情况下
[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] ['ʌndər] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] .)
should be kept under refrigeration .)
应该 是 保留 在下面 冷藏 .)

（请确保三明治中不含通常需要冷藏的调料等。）

['sekəndli] , [ɪf] [ə; eɪ][hɑːt] [miːl] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ([sʌm; səm]['kæmpərz] [duː] [tuː; tə] [helθ] [kən'dɪʃ(ə)nz] ,
Secondly , if a hot meal is desired (some campers due to health conditions ,
第二 , 如果 一个 热的 一顿饭 是 想要的 (一些 露营者 到期的 到 健康 状况 ,

其次，如果需要热餐（一些露营者由于健康状况，

[mʌst; məst][hæv; həv][ə; eɪ][hɑːt] [miːl] [æt; ət] [nuːn]) [teɪk] [ə; eɪ] [tʃɑːp] [ɔːr][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] ,
must have a hot meal at noon) take a chop or a piece of meat ,
必须 有 一个 热的 一顿饭 在 中午) 拿 一个 劈 或者 一个 片 的 肉 ,

中午必须吃一顿热饭）拿一块肉排或一块肉，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ðɪ] [ræp] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['pæti] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː]['slaɪsɪz][ʌv; əv][pə'teɪtoʊ] ¼ [ɪntʃ]
place it in the wrap with a patty of butter , add slices of potato ¼ inch
地方 它 在 这 裹 和 一个 肉饼 的 黄油 , 添加 切片 的 土豆 ¼ 英寸
[θɪk] ,
thick ,
厚的 ,

将馅料和一小块黄油一起放入卷饼中，再加入 ¼ 英寸厚的土豆片。

['ʌnjən] , ['kærət] [ɔːr] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)l] [slaɪst] [ænd; ənd] [siːl] ['pækɪdʒ] [sɪ'kjʊrli] .
onion , carrot or other vegetable sliced and seal package securely .
洋葱 , 胡萝卜 或者 其他 蔬菜 切片 和 海豹 包裹 安全地 .

将洋葱、胡萝卜或其他蔬菜切片，并密封包装。

[ðɪs] ['pækɪdʒ] [kæn; kən][biː; bi][pʊt][ɪn][ə; eɪ][kæmp]['faɪər][ɑːn][ðə; ðɪ][treɪl][ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn] - [tuː; tə]
This package can be put in a camp fire on the trail and cooked in 15 to
这 包裹 能 是 放 在 一个 营 火 在 这 踪迹 和 煮熟 在 - 到
- ['mɪnɪts] .
20 minutes .
- 分钟 .

这种食物包可以放在野外篝火里，15到20分钟就能煮熟。

[ɑːn][ə; eɪ] [fiːld] [trɪp][rɪ'kwaɪərɪŋ][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [miːlz] ,
On a field trip requiring 2 or 3 meals ,
在 一个 场地 旅行 需要 2 或者 3 餐 ,

一次需要吃两三顿饭的实地考察，

[iːtʃ] [miːl] [kæn; kən][biː; bi] [prɪ'perd] [æt; ət][hoʊm] [bɪ'fɔːr] ['liːvɪŋ] .
each meal can be prepared at home before leaving .
每个 一顿饭 能 是 准备 在 家 前 离开 .

每顿饭都可以在出发前在家准备好。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [siːld] [æt; ət][hoʊm][ænd; ənd] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ]['faɪər][ɪn][ə; eɪ]['moʊmənts]['noʊtɪs] .
It is sealed at home and ready for the fire in a moment's notice .
它 是 密封 在 家 和 准备好 为了 这 火 在 一个 瞬间 注意 .

它在家中密封保存，随时可以投入火灾扑救。

['leɪb(ə)l][ðə; ðɪ] [miːlz] [lʌntʃ] , ['sʌpər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Label the meals Lunch , Supper , etc .
标签 这 餐 午餐 , 晚餐 , ETC .

给每餐标上午餐、晚餐等标签。

[ɪf] [fɪʃ] [ɔːr] ['ʌðər] [geɪm] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][kæmp][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɔːr] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
If fish or other game is to be cooked in camp in a kettle or frying pan ,
如果 鱼 或者 其他 游戏 是 到 是 煮熟 在 营 在 一个 壶 或者 煎炸 平底锅 ,

如果要在营地用锅或煎锅烹饪鱼或其他野味，

[laɪn][ðə; ði][pæn][wɪð; wɪθ] ['renldz] [ræp] [bɪ'fɔ:r] ['kʊkɪŋ] , [ðʌs] [ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] [ə; eɪ] “ [rʌf] ”

line	the	pan	with	Reynolds	Wrap	before	cooking	,	thus	eliminating	a	“	rough	”
线	这	平底锅	和	雷诺兹	裹	前	烹饪	,	因此	消除	一个	“	粗糙的	”

['skaʊərɪŋ] [dʒɑ:b][ænd; ənd] ,

scouring	job	and	,
洗涤	工作	和	,

烹饪前在锅底铺上一层雷诺兹保鲜膜，这样就省去了“粗糙”的擦洗工作。

[pər'hæps] , [fɪʃ] - ['teɪstɪŋ] ['sɒsɪdʒɪz] [ðə; ði][nekst] ['mɔ:rnɪŋ] .

perhaps	,	fish	-	tasting	sausages	the	next	morning	.
也许	,	鱼	-	品尝	香肠	这	下一个	早晨	.

或许，第二天早上就能吃到有鱼腥味的香肠了。

[ə; eɪ] [raʊnd] ,

A	round	,
一个	圆形的	,

大约，

[sɪks] [ɪntʃ] [pi:s] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] ['kærid] [ɪn][ðə; ði] [pæk] [ɔ:r] ['pɑ:kɪt] [kæn; kən][bi:; bi] ['kwɪkli]

six	inch	piece	of	Reynolds	Wrap	carried	in	the	pack	or	pocket	can	be	quickly
六	英寸	片	的	雷诺兹	裹	携带	在	这	盒	或者	口袋	能	是	迅速地

[ʃeɪpt] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['kɑ:nɪkl] ['drɪŋkɪŋ] [kʌp][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [kwɪk] [rɪ'freʃɪŋ] [drɪŋk] [ɑ:n][ðə; ði][treɪl] .

shaped	into	a	conical	drinking	cup	for	a	quick	refreshing	drink	on	the	trail	.
形状	进入	一个	锥	喝	杯子	为了	一个	快的	令人耳目一新	喝	在	这	踪迹	.

背包或口袋里可以放一块 6 英寸长的雷诺兹保鲜膜，可以快速将其塑成锥形饮水杯，以便在旅途中快速享用清爽的饮品。

[ðɪs] [kʌp][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] ['oʊvər][ænd; ənd]['oʊvər] [ə'gen] .

This	cup	can	be	used	over	and	over	again	.
这	杯子	能	是	用过的	超过	和	超过	再次	.

这个杯子可以反复使用。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] ['meni] ['kæmpərz][ænd; ənd] ['wudzmən] [hu:] [kæmp][ðə; ði] [jɪr] [raʊnd] .

There	are	many	campers	and	woodsmen	who	camp	the	year	round	.
那里	是	许多	露营者	和	樵夫	WHO	营	这	年	圆形的	.

有很多露营者和伐木工人一年四季都进行露营活动。

[ðə; ði]['prɑ:bləm][ʌv; əv] ['ki:pɪŋ] [fu:d] [frʌm; frəm] ['fri:zɪŋ] [ɪn] [ɪn'tens] [koʊld][ɪz] ['sɑ:lvd] [baɪ] ['ræpɪŋ]

The	problem	of	keeping	food	from	freezing	in	intense	cold	is	solved	by	wrapping
这	问题	的	保持	食物	从	冷冻	在	激烈的	寒冷的	是	已解决	经过	包装

[ðə; ði] [fu:d] [ɪn] ['renldz] [ræp] ,

the	food	in	Reynolds	Wrap	,
这	食物	在	雷诺兹	裹	,

在严寒天气下，防止食物冻结的问题可以通过用雷诺兹保鲜膜包裹食物来解决。

[ðen] ['nu:zpeɪpər] [ænd; ənd] [ðen] ['renldz] [ræp] [ə'raʊnd] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['pækɪdʒ] .

then	newspaper	and	then	Reynolds	Wrap	around	the	outside	of	the	package	.
然后	报纸	和	然后	雷诺兹	裹	大约	这	外部	的	这	包裹	.

然后先用报纸包起来，再用雷诺兹包装纸包起来。

[ðɪs] [ə'plaɪz] [tu:; tə] [kænd] [gʊdz] , [pə'tetoz] , [freʃ] [fru:t] , ['lɪkwɪdz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

This	applies	to	canned	goods	,	potatoes	,	fresh	fruit	,	liquids	,	etc	.
这	适用	到	罐装	商品	,	土豆	,	新鲜的	水果	,	液体	,	ETC	.

这适用于罐头食品、土豆、新鲜水果、液体等。

['meni] ['kæmpərz] [prə'tekt] ['ɑ:rtɪk(ə)lz] [ðeɪ] ['kæri] [ɪn][ðer; ðər] ['pɑ:kəts] [baɪ] ['ræpɪŋ] [ɪn] ['renldz] [ræp]

Many	campers	protect	articles	they	carry	in	their	pockets	by	wrapping	in	Reynolds	Wrap
许多	露营者	保护	文章	他们	携带	在	他们的	口袋	经过	包装	在	雷诺兹	裹

.

:

.

许多露营者会用雷诺兹保鲜膜包裹口袋里的物品，以保护它们。

[mætʃɪz] [ɑːr; ər] [prə'tektɪd] [ə'genst] ['dæmpəniŋ] , [ɪk'spoʊzd] [fɪlm] [ɪz] [siːld] [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [laɪt] ,

Matches	**are**	**protected**	**against**	**dampening**	**,**	**exposed**	**film**	**is**	**sealed**	**away**	**from**	**light**	**,**
比赛	是	受保护	反对	阻尼	,	裸露	电影	是	密封	离开	从	光	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	**.**
ETC	.

火柴会防止受潮，曝光的胶片会密封避光等等。

[smɔːl] ['ɑːbdʒekts] [ɑːr; ər] [ræpt] [tə'geðər] [soʊ] [ðeɪ] [kɑːnt] [get] [lɔːst] . -

Small	**objects**	**are**	**wrapped**	**together**	**so**	**they**	**can't**	**get**	**lost**	**.**	**10**
小的	对象	是	包装	一起	所以	他们	不能	得到	丢失的	.	-

小物件会被包装在一起，以免丢失。10

[kæmp] ['menjuː] [noʊ] . [wʌn]

camp	**menu**	**no**	**.**	**1**
营	菜单	不	.	1

营地菜单1号

['brekfəst]

BREAKFAST
早餐

早餐

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['kwɑːntətiz]

Individual	**Quantities**
个人	数量

个体数量

['menjuː] [ə'maʊnt] ([iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n])

Menu	**Amount**	**(**	**Each**	**person**	**)**
菜单	数量	(	每个	人	)

菜单金额（每人）

[stuːd] [fruːt] [fɔːr] [pruːnz] [ɔːr] ['eɪprɪkɒts]

Stewed	**Fruit**	**4**	**Prunes**	**or**	**Apricots**
炖	水果	4	西梅	或者	杏子

炖水果 4 西梅或杏

['oʊtmiːl] ½ [kʌp]

Oatmeal	**½**	**Cup**
麦片	½	杯子

燕麦片 ½ 杯

['beɪkən] & [egz] [ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] , [ˌtuː'tuː] [egz]

Bacon	**&**	**Eggs**	**2**	**Slices**	**of**	**Bacon**	**,**	**2**	**Eggs**
熏肉	&	鸡蛋	2	切片	的	熏肉	,	2	鸡蛋

培根鸡蛋：2片培根，2个鸡蛋

[toʊst] & ['bʌtər] [ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [toʊst]

Toast	**&**	**Butter**	**2**	**Slices**	**of**	**Toast**
吐司	&	黄油	2	切片	的	吐司

吐司和黄油 2 片吐司

['kɔːfi] — [mɪlk] ['ɪnstənt] ['kɔːfi]

Coffee	**—**	**Milk**	**Instant**	**Coffee**
咖啡	—	牛奶	立即的	咖啡

速溶咖啡——牛奶

[dəˈrekʃ(ə)nz] : [æn; ən][əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm][fɔɪl] “ [pɑːt] ” [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ] [ˈfɔːmiŋ]

DIRECTIONS	**:**	**An**	**aluminum**	**foil**	**“**	**pot**	**”**	**can**	**be**	**made**	**by**	**forming**
方向	:	一个	铝	挫败	“	锅	”	能	是	制成	经过	成型

['dʌbld] ['renldz] [ræp] [ə'raʊnd][ə; eɪ] [fɔːrkt] ['sæplɪŋ] .

doubled	**Reynolds**	**Wrap**	**around**	**a**	**forked**	**sapling**	**.**
双倍	雷诺兹	裹	大约	一个	分叉	树苗	.

说明：可以用双层雷诺兹铝箔包裹分叉的树苗，制成铝箔“花盆”。

[ðə; ði][saɪz][pɑːt] [wɪl] [dɪˈpend] [əˈpɑːn][ðə; ði] ['nʌmbər] [ɪn][ðə; ði]['pɑːrti] .

The	**size**	**pot**	**will**	**depend**	**upon**	**the**	**number**	**in**	**the**	**party**	**.**
这	尺寸	锅	将要	依赖	之上	这	数字	在	这	派对	.

锅的大小取决于聚会人数。

[pleɪs] [draɪd] [fruːt] [ɪn] [ɪˈnʌf] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] , [ðə; ði] [naɪt] [bɪˈfɔːr] .

Place	**dried**	**fruit**	**in**	**enough**	**water**	**to**	**cover**	**them**	**,**	**the**	**night**	**before**	**.**
地方	干燥	水果	在	足够的	水	到	覆盖	他们	,	这	夜晚	前	.

前一天晚上将干果放入足够的水中浸泡，水量要足以覆盖干果。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['wɔːtər][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] , [ɪf] ['nesəseri] ,

A	**little**	**more**	**water**	**can**	**be**	**added**	**in**	**the**	**morning**	**,**	**if**	**necessary**	**,**
一个	小的	更多的	水	能	是	额外	在	这	早晨	,	如果	必要的	,

如果需要，早上可以再加一点水。

['ɔːlsoʊ][ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] ([ˌtuːˈtuː] - [θriː] ['tiːspuːn]) [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .

also	**a**	**small**	**amount**	**(**	**2**	**-**	**3**	**teaspoons**	**)**	**of**	**sugar**	**if**	**desired**	**.**
还	一个	小的	数量	(	2	-	3	茶匙	)	的	糖	如果	想要的	.

如果需要，还可以加入少量（2-3茶匙）糖。

[ðə; ði][pɑːt][ɪz] ['kerfəli] [pleɪst] [æt; ət] [edʒ] [ʌv; əv][kæmp]['faɪər] .

The	**pot**	**is**	**carefully**	**placed**	**at**	**edge**	**of**	**camp**	**fire**	**.**
这	锅	是	小心	放置	在	边缘	的	营	火	.

锅被小心地放在篝火边缘。

['oʊtmiːl] [ɪz] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələr][pɑːt] .

Oatmeal	**is**	**cooked**	**in**	**a**	**similar**	**pot**	**.**
麦片	是	煮熟	在	一个	相似的	锅	.

燕麦片也是用类似的锅煮的。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ʌv; əv] ['oʊtmiːl] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Add	**½**	**cup**	**of**	**oatmeal**	**to**	**each**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
添加	½	杯子	的	麦片	到	每个	杯子	的	沸腾	水	.

每杯沸水中加入半杯燕麦片。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ðen] [stɜːr][ɪn] ['oʊtmiːl] .

Add	**¼**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**to**	**boiling**	**water**	**,**	**then**	**stir**	**in**	**oatmeal**	**.**
添加	¼	茶匙	的	盐	到	沸腾	水	,	然后	搅拌	在	麦片	.

在沸水中加入 ¼ 茶匙盐，然后拌入燕麦片。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] [its] ['redi] .

When	**it**	**thickens**	**it's**	**ready**	**.**
什么时候	它	增厚	它是	准备好	.

等它变稠了就做好了。

[naʊ] , [ʃeɪp] [ʌp][ə; eɪ]['sɪmələr][pæn][ʌv; əv] ['dʌbld] [fɔɪl][ænd; ənd] [pleɪs] ['beɪkən][ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

Now	**,**	**shape**	**up**	**a**	**similar**	**pan**	**of**	**doubled**	**foil**	**and**	**place**	**bacon**	**in**	**it**	**.**
现在	,	形状	向上	一个	相似的	平底锅	的	双倍	挫败	和	地方	熏肉	在	它	.

现在，用双层锡纸做一个类似的烤盘，然后把培根放进去。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][əˈbaʊt][hæf] [dʌn] , [drɑːp][ɪn][ˌtuːˈtuː] [egz] .

When	**it**	**is**	**about**	**half**	**done**	**,**	**drop**	**in**	**2**	**eggs**	**.**
什么时候	它	是	关于	一半	完毕	,	降低	在	2	鸡蛋	.

当它煮到一半的时候，打入2个鸡蛋。

[egz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] ['sʌniːˌsaɪd] [ʌp][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['dɪfɪkəlt] [fɔːr; fər] [bɪ'gɪnərz] [tuː; tə]

Eggs	should	be	cooked	sunnyside	up	as	it	may	be	difficult	for	beginners	to
鸡蛋	应该	是	煮熟	阳光灿烂	向上	作为	它	可能	是	难的	为了	初学者	到

[tɜːrn][ðem; ðəm] .

turn	them	.
转动	他们	.

鸡蛋应该煎成单面煎，因为对于初学者来说，翻面可能比较困难。

[toʊst] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['stɪkɪŋ] [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]['pens(ə)l][saɪzd] ['sæplɪŋz] ,

Toast	is	made	by	sticking	2	or	3	pencil	sized	saplings	,
吐司	是	制成	经过	粘性	2	或者	3	铅笔	尺寸	树苗	,

烤面包是用2到3根铅笔粗细的树苗粘在一起制成的。

- [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [graʊnd] [nɪr] [ðə; ði]['faɪər] .

10	inches	long	into	the	ground	near	the	fire	.
-	英寸	长的	进入	这	地面	靠近	这	火	.

将桩插入火源附近的地面 10 英寸深。

[hæŋ] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [ɑːn][ðem; ðəm][ænd; ənd][dəunt][fər'get][tuː; tə][tɜːrn][ðem; ðəm] — [juː; jʊ]

Hang	the	slices	of	bread	on	them	and	don't	forget	to	turn	them	—	you
悬挂	这	切片	的	面包	在	他们	和	不	忘记	到	转动	他们	—	你

[ɑːr; ər][nɑːt]['juːzɪŋ][ə; eɪ] “ [pɑːp] [ʌp] ” ['toʊstər] .

are	not	using	a	“	pop	up	”	toaster	.
是	不是	使用	一个	“	流行音乐	向上	”	烤面包机	.

将面包片挂在上面，别忘了翻面——你用的不是“弹出式”烤面包机。

['kɔːfi] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɪnstənt] [taɪp] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ]['juːzɪŋ] [ə'nʌðər] “ [fɔɪl] ['ket(ə)l] ” [bʌt; bət]

Coffee	of	the	instant	type	can	be	made	by	using	another	“	foil	kettle	”	but
咖啡	的	这	立即的	类型	能	是	制成	经过	使用	其他	“	挫败	壶	”	但

[sʌm; səm]['kæmpərz] [meɪ] [prɪ'fɜːr][tuː; tə][juːz][ðə; ði][oʊld] ['fæʃnd] ['kɔːfi] [pɑːt] .

some	campers	may	prefer	to	use	the	old	fashioned	coffee	pot	.
一些	露营者	可能	更喜欢	到	使用	这	老的	造型	咖啡	锅	.

速溶咖啡可以用另一个“锡箔壶”冲泡，但有些露营者可能更喜欢使用老式咖啡壶。

[ə; eɪ] [fɔːrkt] ['sæplɪŋ] [ɪz][bent] [ə'raʊnd][ɪn] [huːp] ['fæʃ(ə)n] .

A	forked	sapling	is	bent	around	in	hoop	fashion	.
一个	分叉	树苗	是	弯曲	大约	在	箍	时尚	.

将分叉的树苗弯成环状。

['dʌbld] ['renldz] [ræp] [ɪz] ['kerfəli] [prest] [daʊn] [ˌɪn'saɪd][ænd; ənd]['foʊldɪd][ə'raʊnd][ðə; ði][rɪm] .

Doubled	Reynolds	Wrap	is	carefully	pressed	down	inside	and	folded	around	the	rim	.
双倍	雷诺兹	裹	是	小心	按下	向下	里面	和	折叠	大约	这	轮缘	.

将双层雷诺兹纸小心地压入纸内，然后折叠到纸沿上。

[fuːd] [ɪz][pʊt][ɪn][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] [ɪk'spoʊzɪŋ][tuː; tə]['faɪər] . -

Food	is	put	in	it	before	exposing	to	fire	.	11
食物	是	放	在	它	前	暴露	到	火	.	-

食物在火烤前先放入其中。11

[kæmp]['menjuː][noʊ] . [ˌtuː'tuː]

camp	menu	no	.	2
营	菜单	不	.	2

营地菜单2号

['fɪʃɜ˞mənz] [dɪ'laɪt]

FISHERMAN'S	DELIGHT
渔民的	喜

渔夫的喜悦

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['kwɑːntətiz]

Individual	Quantities
个人	数量

个体数量

['menjuː] [ə'maʊnt]
Menu **Amount**
菜单 数量

菜单金额

[traʊt] ¾ [tuː; tə][wʌn]['el biː] .
Trout **¾** **to** **1** **lb** **.**
鳟鱼 ¾ 到 1 磅 .

鳟鱼 ¾ 至 1 磅

[fɪʃ]
Fish
鱼

鱼

[ˌtuːˈtuː]['slaɪsɪz]['beɪkən]
2 **Slices** **Bacon**
2 切片 熏肉

2片培根

[stiːmd] [pə'tetoz] [wʌn][med] . [tuː; tə][ldˈʒe] .
Steamed **Potatoes** **1** **Med** **.** **to** **Lge** **.**
蒸 土豆 1 医学 . 到 大 .

蒸土豆 1 中到大号

[pə'teɪtoʊ]
Potato
土豆

土豆

['bʌtərd] ['ʌnjənz] [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] ['ʌnjənz]
Buttered **Onions** **2** **Small** **Onions**
涂黄油的 洋葱 2 小的 洋葱

黄油洋葱 2 个小洋葱

[bred] , ['æp(ə)l] ['bʌtər] [wʌn][dʒɑːr]['æp(ə)l] ['bʌtər]
Bread **,** **Apple** **Butter** **1** **Jar** **Apple** **Butter**
面包 , 苹果 黄油 1 罐 苹果 黄油

面包，苹果酱 1 罐苹果酱

['kɔːfi] , ['kʊkiz] [fɔːr][tuː; tə][faɪv] ['kʊkiz]
Coffee **,** **Cookies** **4** **to** **5** **Cookies**
咖啡 , 曲奇饼 4 到 5 曲奇饼

咖啡，饼干 4 到 5 块

[kænd] ['piːtʃɪz] [wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] ['piːtʃɪz]
Canned **Peaches** **1** **Small** **Can** **Peaches**
罐装 桃子 1 小的 能 桃子

罐装桃子 1 小罐桃子

[dəˈrekʃ(ə)nz] :
DIRECTIONS **:**
方向 :

说明:

[kliːn] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .
Clean **and** **wash** **the** **fish** **and** **vegetables** **.**
干净的 和 洗 这 鱼 和 蔬菜 .

将鱼和蔬菜清洗干净。

[teɪk] [ə'baʊt] - [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] .
Take **about** **26** **inches** **of** **Reynolds** **Wrap** **.**
拿 关于 - 英寸 的 雷诺兹 裹 .

取约 26 英寸长的雷诺兹卷纸。

[pleɪs] ½ [slaɪs][ʌv; əv]['beɪkən][ɑːn][ðə; ði] [ræp] .

Place	½	slice	of	bacon	on	the	wrap	.
地方	½	片	的	熏肉	在	这	裹	.

在卷饼上放半片培根。

[pleɪs] [fɪʃ] [ɑːn][tɑːp] .

Place	fish	on	top	.
地方	鱼	在	顶部	.

将鱼放在上面。

[slaɪs] [pə'tetoz] [ɪn] ¼ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [fɪʃ] .

Slice	potatoes	in	¼	inch	slices	and	place	on	top	of	fish	.
片	土豆	在	¼	英寸	切片	和	地方	在	顶部	的	鱼	.

将土豆切成 ¼ 英寸厚的片，放在鱼的上面。

[slaɪs] ['ʌnjənz] [ɪn] [seɪm] ['mænər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə'raʊnd] [saɪdz][ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [pə'tetoz] .

Slice	onions	in	same	manner	and	place	around	sides	and	on	top	of	potatoes	.
片	洋葱	在	相同的	方式	和	地方	大约	侧面	和	在	顶部	的	土豆	.

将洋葱以同样的方式切片，然后放在土豆周围和上面。

[pʊt] [ə'nʌðər] [slaɪs][ʌv; əv]['beɪkən][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [pə'tetoz] [ænd; ənd]['ʌnjənz] .

Put	another	slice	of	bacon	on	top	of	potatoes	and	onions	.
放	其他	片	的	熏肉	在	顶部	的	土豆	和	洋葱	.

在土豆和洋葱上再放一片培根。

['kerfəli] [foʊld][fɔɪl][ænd; ənd] [kriːs] ['oʊvər][tuː; tə] [siːl] .

Carefully	fold	foil	and	crease	over	to	seal	.
小心	折叠	挫败	和	褶皱	超过	到	海豹	.

小心地将锡箔纸折叠并压紧封口。

[naʊ] [foʊld][ɪn][ðə; ði]['ɛndz][tuː; tə] [siːl] [ɪn][ɔːl] ['mɔɪstʃər] .

Now	fold	in	the	ends	to	seal	in	all	moisture	.
现在	折叠	在	这	结束	到	海豹	在	全部	水分	.

现在将两端折叠起来，密封住所有水分。

['kɔːʃ(ə)n] — [duː][nɑːt] [meɪk] [ə; eɪ][hoʊl][ɪn][ðə; ði] [ræp] .

Caution	—	do	not	make	a	hole	in	the	wrap	.
警告	—	做	不是	制作	一个	洞	在	这	裹	.

注意——不要在包装纸上戳洞。

[pleɪs] ['dɪnər] [ɑːn][hɑːt] [koʊl] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Place	dinner	on	hot	coals	for	10	minutes	.
地方	晚餐	在	热的	煤炭	为了	-	分钟	.

将晚餐放在热炭上烤10分钟。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [blʌnt] [stɪk] [ænd; ənd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ænd; ənd] [liːv] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [mɔːr] .

Now	take	a	blunt	stick	and	turn	it	over	and	leave	for	10	minutes	more	.
现在	拿	一个	钝	戳	和	转动	它	超过	和	离开	为了	-	分钟	更多的	.

现在拿一根钝的棍子，把它翻过来，再放置 10 分钟。

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm][ˌaɪ 'tiː][ɪz][left][ɪn][ðə; ði]['faɪər][ɪz] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [fɪʃ] .

The	length	of	time	it	is	left	in	the	fire	is	determined	by	the	size	of	fish	.
这	长度	的	时间	它	是	左边	在	这	火	是	决定	经过	这	尺寸	的	鱼	.

鱼在火中停留的时间长短取决于鱼的大小。

[ðə; ði]['lɑːrdʒər][ðə; ði] [fɪʃ] , [ðə; ði] [mɔːr] [taɪm] .

The	larger	the	fish	,	the	more	time	.
这	更大的	这	鱼	,	这	更多的	时间	.

鱼越大，所需时间越长。

['oʊnli] [ɪk'spɪriəns] [kæn; kən] [tiːtʃ] [ðɪs] .

Only	experience	can	teach	this	.
仅有的	经验	能	教	这	.

只有经验才能教会我们这一点。

['oʊpən][ʌp][jʊr; jər] [fɪʃ] ['dɪnər] [ænd; ənd][ɪn'dʒɔɪ][ɪts] [si:ld] - [ɪn]['fleɪvər] .

Open	**up**	**your**	**fish**	**dinner**	**and**	**enjoy**	**its**	**sealed**	**-**	**in**	**flavor**	**.**
打开	向上	你的	鱼	晚餐	和	享受	它是	密封	-	在	味道	.

打开你的鱼肉晚餐，尽情享受它被锁住的美味吧。

['renldz] [ræp] ['kʊkɪŋ] [brɪŋz] [ðə; ði] ['preʃər] ['kʊkɪŋ] [aɪ'di:ə][tu:; tə] ['aʊtdɔ:r] ['kæmpfaɪər] ['kʊkɪŋ]

Reynolds	**Wrap**	**cooking**	**brings**	**the**	**pressure**	**cooking**	**idea**	**to**	**outdoor**	**campfire**	**cooking**
雷诺兹	裹	烹饪	带来	这	压力	烹饪	主意	到	户外的	营火	烹饪

[fɔ:r; fər][ðə; ði][fɜ:rst][taɪm] . -

for	**the**	**first**	**time**	**.**	**12**
为了	这	第一的	时间	.	-

雷诺兹卷膜烹饪法首次将压力烹饪理念引入户外篝火烹饪领域。[12]

[kæmp]['menju:][noʊ] . [θri:]

camp	**menu**	**no**	**.**	**3**
营	菜单	不	.	3

营地菜单3号

[steɪk] [roʊst]

STEAK	**ROAST**
牛排	烤

牛排烤肉

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['kwɑ:ntətiz]

Individual	**Quantities**
个人	数量

个体数量

['menju:] [ə'maʊnt]

Menu	**Amount**
菜单	数量

菜单金额

[bi:f] [steɪk] [ˌtu:'tu:]['slaɪsɪz]['beɪkən]

Beef	**Steak**	**2**	**Slices**	**Bacon**
牛肉	牛排	2	切片	熏肉

牛排 2 片培根

¾ [tu:; tə][wʌn]['el bi:] .

¾	**to**	**1**	**lb**	**.**
¾	到	1	磅	.

¾ 至 1 磅。

[steɪk]

Steak
牛排

牛排

[pə'tetoz] [wʌn][med] . [tu:; tə][ld'ʒe] .

Potatoes	**1**	**Med**	**.**	**to**	**Lge**	**.**
土豆	1	医学	.	到	大	.

土豆 1 中到大号

[pə'teɪtoʊ]

Potato
土豆

土豆

['ʌnjənz] [wʌn] ['mi:diəm] ['ʌnjən]

Onions	**1**	**Medium**	**Onion**
洋葱	1	中等的	洋葱

洋葱 1 个中等大小的洋葱

['bʌtərd]	['kærəts]	[ˌtuːˈtuː]	['miːdiəm]	['kærəts]
Buttered	**Carrots**	**2**	**Medium**	**Carrots**
涂黄油的	胡萝卜	2	中等的	胡萝卜

黄油胡萝卜 2根中等大小的胡萝卜

[hɑːt]	[bred]	&	['bʌtər]	[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	[prɪˈperd]	['bɪskɪt]	[mɪks]
Hot	**Bread**	**&**	**Butter**	**2**	**Cups**	**Prepared**	**Biscuit**	**Mix**
热的	面包	&	黄油	2	杯子	准备	饼干	混合

热面包和黄油 2 杯预制饼干粉

[keɪk]	&	['kɔːfi]	½	[paʊnd]	[keɪk]
Cake	**&**	**Coffee**	**½**	**Pound**	**Cake**
蛋糕	&	咖啡	½	磅	蛋糕

蛋糕和咖啡 半磅蛋糕

[dəˈrekʃ(ə)nz]	:	[teɪk]	-	[tuː; tə]	-	[ɪntʃɪz]	[ʌv; əv]	['renldz]	[ræp]	.
DIRECTIONS	**:**	**Take**	**26**	**to**	**30**	**inches**	**of**	**Reynolds**	**Wrap**	**.**
方向	:	拿	-	到	-	英寸	的	雷诺兹	裹	.

使用方法：取 26 至 30 英寸的雷诺兹卷饼皮。

[wɑːʃ]	[steɪk]	[ænd; ənd]	['vedʒtəb(ə)lz]	[tuː; tə]	[ˌeɪ diː 'diː]	['mɔɪstʃər]	.
Wash	**steak**	**and**	**vegetables**	**to**	**add**	**moisture**	**.**
洗	牛排	和	蔬菜	到	添加	水分	.

清洗牛排和蔬菜，使其保持水分。

[slaɪs]	[pəˈtetoz]	.
Slice	**potatoes**	**.**
片	土豆	.

土豆切片。

[pleɪs]	[smɔːl]	[əˈmaʊnt]	[ʌv; əv]	['bʌtər]	[ɑːn]	['bɑːtəm]	[ʌv; əv]	[ræp]	.
Place	**small**	**amount**	**of**	**butter**	**on**	**bottom**	**of**	**wrap**	**.**
地方	小的	数量	的	黄油	在	底部	的	裹	.

在卷饼底部放少量黄油。

[pleɪs]	[steɪk]	['oʊvər]	[ˌaɪ 'tiː]	.
Place	**steak**	**over**	**it**	**.**
地方	牛排	超过	它	.

将牛排放在上面。

[spred]	[pəˈtetoz]	['oʊvər]	[steɪk]	.
Spread	**potatoes**	**over**	**steak**	**.**
传播	土豆	超过	牛排	.

将土豆泥铺在牛排上。

[slaɪs]	['ʌnjən]	['oʊvər]	[pəˈtetoz]	.
Slice	**onion**	**over**	**potatoes**	**.**
片	洋葱	超过	土豆	.

将洋葱切片铺在土豆上。

[kliːn]	[ænd; ənd]	[slaɪs]	['kærəts]	[ænd; ənd]	[pleɪs]	[əˈlɔːŋ]	[saɪdz]	[ʌv; əv]	[miːt]	.
Clean	**and**	**slice**	**carrots**	**and**	**place**	**along**	**sides**	**of**	**meat**	**.**
干净的	和	片	胡萝卜	和	地方	沿着	侧面	的	肉	.

将胡萝卜洗净切片，放在肉的旁边。

[foʊld]	[ʌp]	[fɔɪl]	['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]	[ænd; ənd]	[foʊld]	['oʊvər]	[tuː; tə]	[siːl]	.
Fold	**up**	**foil**	**lengthwise**	**and**	**fold**	**over**	**to**	**seal**	**.**
折叠	向上	挫败	纵向	和	折叠	超过	到	海豹	.

锡箔纸沿长度方向对折，然后折叠密封。

[pleɪs]	[ɑːn]	[hɑːt]	[koʊl]	[kæmp]	['faɪər]	[fɔːr; fər]	-	['mɪnɪts]	.
Place	**on**	**hot**	**coal**	**camp**	**fire**	**for**	**15**	**minutes**	**.**
地方	在	热的	煤炭	营	火	为了	-	分钟	.

放在炽热的煤炭篝火上烤15分钟。

[tʃeɪndʒ] [pə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['pækɪdʒ] ['æftər][sɪks] - ['sɛvən] ['mɪnɪts] [tu:; tə] [ə'ʃʊr] ['i:v(ə)n] ['kʊkɪŋ] .

Change	**position**	**of**	**package**	**after**	**6**	**-**	**7**	**minutes**	**to**	**assure**	**even**	**cooking**	**.**
改变	位置	的	包裹	后	6	-	7	分钟	到	保证	甚至	烹饪	.

6-7分钟后调整包装位置，以确保均匀受热。

[mɪks] [prɪ'perd] ['bɪskɪt] ['flaʊər] ['ædɪŋ] ['wɔ:tər] ['sperɪŋli] .

Mix	**prepared**	**biscuit**	**flour**	**adding**	**water**	**sparingly**	**.**
混合	准备	饼干	面粉	添加	水	少量地	.

将准备好的饼干粉与少量水混合。

[doʊ] [kæn; kən][bi:; bi] [mɪkst] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ['ɪmprəvaɪzd] [frʌm; frəm] ['renldz] [ræp] .

Dough	**can**	**be**	**mixed**	**in**	**a**	**pan**	**improvised**	**from**	**Reynolds**	**Wrap**	**.**
面团	能	是	混合	在	一个	平底锅	即兴发挥	从	雷诺兹	裹	.

面团可以在用雷诺兹保鲜膜临时改造的平底锅中混合。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kli:n] [stɪk] .

Mix	**with**	**a**	**clean**	**stick**	**.**
混合	和	一个	干净的	戳	.

用干净的棍子搅拌。

[teɪk] - [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] [fɔɪl] [ænd; ənd] ['dʌb(ə)l] [ˌaɪ 'ti:] .

Take	**24**	**inches**	**of**	**foil**	**and**	**double**	**it**	**.**
拿	-	英寸	的	挫败	和	双倍的	它	.

取24英寸长的锡箔纸，然后将其对折。

[gri:s] [ˌɪn'saɪd][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Grease	**inside**	**with**	**butter**	**.**
润滑脂	里面	和	黄油	.

在内部涂抹黄油。

[pleɪs] [doʊ] [ˌɪn'saɪd][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑ:n] [edʒ] [ʌv; əv]['faɪər][ænd; ənd][tɜ:rn] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Place	**dough**	**inside**	**and**	**place**	**on**	**edge**	**of**	**fire**	**and**	**turn**	**occasionally**	**.**
地方	面团	里面	和	地方	在	边缘	的	火	和	转动	偶尔	.

将面团放入锅中，放在火边，并不时翻动。

[du:][nɑ:t] [pleɪs] [ɑ:n][hɑ:t] [koʊl] [ɪk'sept] [fɔ:r; fər][læst][wʌn][ɔ:r] [tu:] ['mɪnɪts] .

Do	**not**	**place**	**on**	**hot**	**coals**	**except**	**for**	**last**	**one**	**or**	**two**	**minutes**	**.**
做	不是	地方	在	热的	煤炭	除了	为了	最后的	一	或者	二	分钟	.

除了最后几分钟或两分钟外，不要放在炽热的炭火上。

[wɑ:tʃ] [jʊr; jər][taɪm] !

Watch	**your**	**time**	**!**
手表	你的	时间	!

注意时间！

[steɪk] ['dɪnər] — [ænd; ənd] [freʃ] [bred] [ɔ:l] [kəm'pli:tɪd] [ɪn] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [taɪm] .

Steak	**dinner**	**—**	**and**	**fresh**	**bread**	**all**	**completed**	**in**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**time**	**.**
牛排	晚餐	—	和	新鲜的	面包	全部	完全的	在	-	到	-	分钟	时间	.

牛排晚餐——还有新鲜出炉的面包，全部在 15 到 20 分钟内完成。

[ə'nʌðər] [steɪk] ['redi] [fɔ:r; fər][ðə; ði]['faɪər] .

Another	**steak**	**ready**	**for**	**the**	**fire**	**.**
其他	牛排	准备好	为了	这	火	.

另一块牛排已经准备好上火了。

[ðɪs] [taɪm][ðə; ði] [steɪk] [ɪz] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ]['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] .

This	**time**	**the**	**steak**	**is**	**covered**	**with**	**onions**	**and**	**a**	**slice**	**of**	**tomato**	**.**
这	时间	这	牛排	是	涵盖	和	洋葱	和	一个	片	的	番茄	.

这次牛排上盖着洋葱和一片番茄。

[ðə; ði][pə'teɪtoʊ][ɪz] [ræpt] ['seprətli] . -

The	potato	is	wrapped	separately	.	13
这	土豆	是	包装	分别地	.	-

土豆是单独包装的。[13]

[kæmp]['menju:][noʊ] . [fɔ:r]

camp	menu	no	.	4
营	菜单	不	.	4

营地菜单4号

[nu:] ['ɪŋglənd] ['tʃɪkɪn] ['dɪnər]

NEW	ENGLAND	CHICKEN	DINNER
新的	英格兰	鸡	晚餐

新英格兰鸡肉晚餐

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['kwɑ:ntətiz]

Individual	Quantities
个人	数量

个体数量

['menju:] [ə'maʊnt]

Menu	Amount
菜单	数量

菜单金额

['tʃɪkɪn] [ˌtu:'tu:]['slaɪsɪz]['beɪkən]

Chicken	2	Slices	Bacon
鸡	2	切片	熏肉

鸡肉 2 片培根

['tʃɪkɪn] [leg] [ɔ:r] [ɪ'kwɪvələnt]

Chicken	Leg	or	equivalent
鸡	腿	或者	相等的

鸡腿或同等大小的鸡腿

[pə'tetoz] [wʌn][med] . [tu:; tə][ld'ʒe] .

Potatoes	1	Med	.	to	Lge	.
土豆	1	医学	.	到	大	.

土豆 1 中到大号

[pə'teɪtoʊ]

Potato
土豆

土豆

['bʌtərd] ['tɜ:nɪps] ½ ['tɜ:rnɪp] (['mi:diəm])

Buttered	Turnips	½	Turnip	(	medium	)
涂黄油的	萝卜	½	芜菁	(	中等的	)

黄油烤芜菁 ½ 个中等大小的芜菁

[bred] & ['bʌtər]

Bread	&	Butter
面包	&	黄油

面包和黄油

[beɪkt] ['æp(ə)l][wʌn] [lɑ:rdʒ] ['æp(ə)l]

Baked	Apple	1	Large	Apple
烘焙	苹果	1	大的	苹果

烤苹果 1 个大苹果

['kɔːfi] , ['kʊkiz] [sɪks] - [eɪt] ['kʊkiz]
Coffee , Cookies 6 - 8 Cookies
咖啡 , 曲奇饼 6 - 8 曲奇饼

咖啡，饼干 6-8 块

['paʊdərd] [ɔːr] ['ʌðər] ['kɔːfi]
Powdered or other Coffee
粉末状 或者 其他 咖啡

咖啡粉或其他咖啡

[wʌn] ['tiːspuːn] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 Teaspoon Brown Sugar
1 茶匙 棕色的 糖

1茶匙红糖

[də'rekʃ(ə)nz] :
DIRECTIONS :
方向 :

说明:

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .
Wash the chicken and vegetables .
洗 这 鸡 和 蔬菜 .

将鸡肉和蔬菜洗净。

[teɪk] [ə'baʊt] - [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] .
Take about 26 inches of Reynolds Wrap .
拿 关于 - 英寸 的 雷诺兹 裹 .

取约 26 英寸长的雷诺兹卷纸。

[pleɪs] ½ [slaɪs][ʌv; əv]['beɪkən][ɑːn] [ræp] [ænd; ənd][pʊt] ['tʃɪkɪn] [ɑːn][tɑːp] .
Place ½ slice of bacon on wrap and put chicken on top .
地方 ½ 片 的 熏肉 在 裹 和 放 鸡 在 顶部 .

在卷饼上放半片培根，再放上鸡肉。

[slaɪs][pə'teɪtoʊ]['ɪntuː] ¼ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][pʊt][ɑːn] ['tʃɪkɪn] .
Slice potato into ¼ inch slices and put on chicken .
片 土豆 进入 ¼ 英寸 切片 和 放 在 鸡 .

将土豆切成 ¼ 英寸厚的片，放在鸡肉上。

[slaɪs][ðə; ði]['tɜːrnɪp][ænd; ənd] [pleɪs] [ə'raʊnd] [saɪdz] .
Slice the turnip and place around sides .
片 这 芜菁 和 地方 大约 侧面 .

将萝卜切片，放在四周。

[ˌeɪ diː 'diː][smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['bʌtər] ([wʌn] ['pæti]) [ɔːr] [ɪ'kwɪvələnt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɔːr]['beɪkən] [griːs]
Add small amount of butter (1 patty) or equivalent shortening or bacon grease
添加 小的 数量 的 黄油 (1 肉饼) 或者 相等的 缩短 或者 熏肉 润滑脂
[ænd; ənd] ½ [slaɪs]['beɪkən][ɑːn][tɑːp] .
and ½ slice bacon on top .
和 ½ 片 熏肉 在 顶部 .

在上面放少量黄油（1 块）或等量的起酥油或培根油，再放半片培根。

[foʊld] ['pækɪdʒ] [tuː; tə] [siːl] [ɪn][dʒuːsiz] .
Fold package to seal in juices .
折叠 包裹 到 海豹 在 果汁 .

折叠包装以密封果汁。

[foʊld][ɪn]['ɛndz][ʌv; əv] ['pækɪdʒ] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [er] [taɪt] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
Fold in ends of package so that it is as air tight as possible .
折叠 在 结束 的 包裹 所以 那 它 是 作为 空气 紧的 作为 可能的 .

将包装袋两端折叠起来，使其尽可能密封。

[duː][nɑːt] [breɪk] [ðə; ði] [ræp] !

Do	not	break	the	wrap	!
做	不是	休息	这	裹	!

不要撕开包装！

[pleɪs] [ðə; ði] ['pækɪdʒ] [ɑːn][hɑːt] [koʊl] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ðen] [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts]

Place	the	package	on	hot	coals	for	15	minutes	then	turn	it	over	for	10	minutes
地方	这	包裹	在	热的	煤炭	为了	-	分钟	然后	转动	它	超过	为了	-	分钟

.

:

.

将包裹放在热炭上烤 15 分钟，然后翻面再烤 10 分钟。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [ɪn] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

It	is	ready	to	serve	in	25	to	30	minutes	.
它	是	准备好	到	服务	在	-	到	-	分钟	.

25到30分钟后即可食用。

[prɪ'per] [ðə; ði]['æp(ə)l][baɪ] ['kʌtɪŋ] [aʊt][ðə; ði] [kɔːr] [ænd; ənd] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]

Prepare	the	apple	by	cutting	out	the	core	and	putting	in	2	teaspoons	of
准备	这	苹果	经过	切割	出去	这	核	和	推杆	在	2	茶匙	的

[braʊn] ['ʃʊgər] [ɔːr] [waɪt] ['ʃʊgər] [ɪf] [braʊn] [ɪz][nɑːt][əˈveɪləb(ə)l] .

brown	sugar	or	white	sugar	if	brown	is	not	available	.
棕色的	糖	或者	白色的	糖	如果	棕色的	是	不是	可用的	.

将苹果去核，放入 2 茶匙红糖（如果没有红糖，可以用白糖代替）。

[juːz][ə; eɪ] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [piːs] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] [tuː; tə] [kəm'pliːtli] [ræp] [ðə; ði]['æp(ə)l][ɪn]

Use	a	long	enough	piece	of	Reynolds	Wrap	to	completely	wrap	the	apple	in
使用	一个	长的	足够的	片	的	雷诺兹	裹	到	完全地	裹	这	苹果	在

['dʌbld] [fɔɪl] .

doubled	foil	.
双倍	挫败	.

使用足够长的雷诺兹保鲜膜，将苹果完全包裹成双层锡箔纸。

[pleɪs] [ɪn][hɑːt] [koʊl] [ænd; ənd] [liːv] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Place	in	hot	coals	and	leave	for	10	minutes	.
地方	在	热的	煤炭	和	离开	为了	-	分钟	.

放入热炭中，静置 10 分钟。

[jʊr; jər] [miːl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɑːt][ænd; ənd]['seɪvəri][ænd; ənd] [kəm'pliːtli] [kʊkt] [ɪn] - [tuː; tə] -

Your	meal	should	be	hot	and	savory	and	completely	cooked	in	25	to	30
你的	一顿饭	应该	是	热的	和	美味的	和	完全地	煮熟	在	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

您的餐点应该热气腾腾、味道鲜美，并在 25 至 30 分钟内完全煮熟。

['tʃɪkɪn] - [en] - ['fɪksɪnz][fɔːr; fər][ə; eɪ]['wʌndərf(ə)l] ['aʊtdɔːr] [miːl] .

Chicken	'	n	'	fixin's	for	a	wonderful	outdoor	meal	.
鸡	-	n	-	修理	为了	一个	精彩的	户外的	一顿饭	.

鸡肉配菜，适合户外享用一顿美妙的晚餐。

['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['kæmpər] . -

Other	vegetables	can	be	used	to	suit	the	taste	of	the	individual	camper	.	14
其他	蔬菜	能	是	用过的	到	套装	这	品尝	的	这	个人	露营车	.	-

还可以根据露营者的个人口味使用其他蔬菜。14

[kæmp]['menjuː][noʊ] . [faɪv]

camp	menu	no	.	5
营	菜单	不	.	5

营地菜单5号

['hæmbɜ:rgər] ['speʃ(ə)l]
HAMBURGER **SPECIAL**
汉堡包 特别的

汉堡特价

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['kwɑ:ntətiz]
Individual **Quantities**
个人 数量

个体数量

['menju:] [ə'maʊnt]
Menu **Amount**
菜单 数量

菜单金额

['hæmbɜ:rgər] ½ ['el bi:] .
Hamburger **½** **lb** **.**
汉堡包 ½ 磅 .

汉堡肉饼 ½ 磅

['hæmbɜ:rgər]
Hamburger
汉堡包

汉堡包

[ˌtu:'tu:]['slaɪsɪz] ['ʌnjən]
2 **Slices** **Onion**
2 切片 洋葱

2片洋葱

[beɪkt] [pə'teɪtoʊ][wʌn] [lɑ:rdʒ] [pə'teɪtoʊ]
Baked **Potato** **1** **Large** **Potato**
烘焙 土豆 1 大的 土豆

烤土豆 1 个大土豆

[roʊst] [kɔ:rn][ˌtu:'tu:][med] .
Roast **Corn** **2** **Med** **.**
烤 玉米 2 医学 .

烤玉米 2 中等。

[ɪrz] [ʌv; əv][kɔ:rn]
Ears **of** **Corn**
耳朵 的 玉米

玉米穗

[bred] , ['bʌtər] , [dʒæm]
Bread **,** **Butter** **,** **Jam**
面包 , 黄油 , 果酱

面包、黄油、果酱

[stu:d] ['æplz] ½ [kʌp] [draɪd] ['æplz]
Stewed **Apples** **½** **Cup** **Dried** **Apples**
炖 苹果 ½ 杯子 干燥 苹果

炖苹果 ½ 杯苹果干

['kɔ:fi] , [mɪlk] [mɪlk] & ['kɔ:fi] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd]
Coffee **,** **Milk** **Milk** **&** **Coffee** **as** **desired**
咖啡 , 牛奶 牛奶 & 咖啡 作为 想要的

咖啡、牛奶、牛奶和咖啡，按需

[də'rekʃ(ə)nz] :
DIRECTIONS **:**
方向 :

说明:

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [trɪm] [pə'teɪtoʊ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] ['dʌbld] ['renldz] [ræp] .

Wash	and	trim	potato	and	place	on	doubled	Reynolds	Wrap	.
洗	和	修剪	土豆	和	地方	在	双倍	雷诺兹	裹	.

洗净土豆并去蒂，放在两层雷诺兹保鲜膜上。

[meɪk] ['sevrəl] [hoʊlz] [ɪn] [pə'teɪtoʊ] .

Make	several	holes	in	potato	.
制作	一些	孔	在	土豆	.

在土豆上戳几个洞。

[wet] [hænd] [ænd; ənd] [ʃeɪk] ['wɔːtər] [ɑːn] [pə'teɪtoʊ] [ænd; ənd] [fɔɪl] .

Wet	hand	and	shake	water	on	potato	and	foil	.
湿的	手	和	摇	水	在	土豆	和	挫败	.

把手弄湿，然后把水甩到土豆和锡箔纸上。

[ræp] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [hɑːt] [koʊl] .

Wrap	and	place	on	hot	coals	.
裹	和	地方	在	热的	煤炭	.

包好后放在热炭上。

[tɜːrn] [pə'teɪtoʊ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Turn	potato	occasionally	.
转动	土豆	偶尔	.

偶尔翻动一下土豆。

[pleɪs] ['hæmbɜːrgər] [ɪn] ['dʌbld] [fɔɪl] , ['ʌnjənz] [ɑːn] [tɑːp] .

Place	hamburger	in	doubled	foil	,	onions	on	top	.
地方	汉堡包	在	双倍	挫败	,	洋葱	在	顶部	.

将汉堡肉饼放在双层锡纸中，洋葱放在上面。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['pæti] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr] [ɪ'kwɪvələnt] .

Add	½	patty	of	butter	or	equivalent	.
添加	½	肉饼	的	黄油	或者	相等的	.

加入半块黄油或等量的黄油。

[ræp] ['hæmbɜːrgər] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [pleɪs] ['ʌnjən] [saɪd] [ʌp] , [ɑːn] ['faɪər] .

Wrap	hamburger	and	onions	and	place	onion	side	up	,	on	fire	.
裹	汉堡包	和	洋葱	和	地方	洋葱	边	向上	,	在	火	.

将汉堡肉和洋葱包好，洋葱面朝上放在火上。

[kɔːrn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wet] ['θɜːrəli] [bʌt; bət] [left] [ɪn] [hʌsk] .

Corn	should	be	wet	thoroughly	but	left	in	husk	.
玉米	应该	是	湿的	彻底	但	左边	在	外壳	.

玉米要彻底浇水，但要保留外皮。

[ræp] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [koʊl] .

Wrap	and	put	on	coals	.
裹	和	放	在	煤炭	.

包好后放在炭火上。

[fɔːrm] [fɔɪl] [pɑːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ½ [kʌp] [ʌv; əv] [draɪd] ['æplz] .

Form	foil	pot	and	add	cup	of	water	for	each	½	cup	of	dried	apples	.
形式	挫败	锅	和	添加	杯子	的	水	为了	每个	½	杯子	的	干燥	苹果	.

将锡纸包好，每半杯苹果干加一杯水。

[pleɪs] ['æplz] [ɪn] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [set] [ɑːn] ['faɪər] .

Place	apples	in	water	and	set	on	fire	.
地方	苹果	在	水	和	放	在	火	.

将苹果放入水中点燃。

[tɜːrn] [pə'teɪtoʊ] , ['hæmbɜːrgər] [ænd; ənd] [kɔːrn] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Turn	potato	,	hamburger	and	corn	occasionally	and	cook	for	15	minutes	.
转动	土豆	,	汉堡包	和	玉米	偶尔	和	厨师	为了	-	分钟	.

偶尔翻动土豆、汉堡肉和玉米，煮15分钟。

['æplz] [kæn; kən][biː; bi] ['stjuɪŋ] [æz; əz][rest][ʌv; əv] [miːl] [ɪz] ['biːɪŋ] ['iːtn] .

Apples	**can**	**be**	**stewing**	**as**	**rest**	**of**	**meal**	**is**	**being**	**eaten**	**.**
苹果	能	是	炖	作为	休息	的	一顿饭	是	存在	吃	.

在享用其他菜肴的同时，苹果也可以炖煮。

[stɜːr] ['æplz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] — [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [wen] [sɜːrvd] .

Stir	**apples**	**and**	**add**	**water**	**if**	**necessary**	**—**	**add**	**sugar**	**when**	**served**	**.**
搅拌	苹果	和	添加	水	如果	必要的	—	添加	糖	什么时候	服务	.

将苹果搅拌均匀，必要时加水——上桌时再加糖。

[kʊkt] [ɪn] ['renldz] [ræp] , [ðə; ði]['greɪvi][kɑːnt] [ɪ'skeɪp] .

Cooked	**in**	**Reynolds**	**Wrap**	**,**	**the**	**gravy**	**can't**	**escape**	**.**
煮熟	在	雷诺兹	裹	,	这	肉汁	不能	逃脱	.

用雷诺兹卷饼烹制，肉汁不会漏出来。

[its] [seɪvd] [fɔːr; fər][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] . -

It's	**saved**	**for**	**the**	**potato**	**.**	**15**
它是	已保存	为了	这	土豆	.	-

它留给土豆用。15

[kæmp]['menjuː][noʊ] . [sɪks]

camp	**menu**	**no**	**.**	**6**
营	菜单	不	.	6

营地菜单6号

[tʃɑːp] [fraɪ]

CHOP	**FRY**
劈	炒

切碎 炒

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['kwɑːntətiz]

Individual	**Quantities**
个人	数量

个体数量

['menjuː] [ə'maʊnt]

Menu	**Amount**
菜单	数量

菜单金额

[læm] [ɔːr][pɔːrk] [tʃɑːp] [wʌn] [tʃɑːp]

Lamb	**or**	**Pork**	**Chop**	**1**	**Chop**
羊肉	或者	猪肉	劈	1	劈

羊排或猪排 1 块

[pə'teɪtoʊ][wʌn][pə'teɪtoʊ]

Potato	**1**	**Potato**
土豆	1	土豆

土豆 1 土豆

[griːn] [biːnz] - - - [strɪŋ] [biːnz]

Green	**Beans**	**10**	**-**	**12**	**String**	**Beans**
绿色的	豆子	-	-	-	细绳	豆子

四季豆 10-12 根

['æp(ə)l] [sɔːs] [wʌn] [kʌp] [draɪd] ['æplz]

Apple	**Sauce**	**1**	**Cup**	**Dried**	**Apples**
苹果	酱	1	杯子	干燥	苹果

苹果酱 1 杯干苹果

['kʊkiz] [fɔːr] ['kʊkiz]

Cookies	**4**	**Cookies**
曲奇饼	4	曲奇饼

Cookies 4 Cookies

[bred] & ['bʌtər] [bred] & ['bʌtər]
Bread & Butter Bread & Butter
面包 & 黄油 面包 & 黄油

面包和黄油 面包和黄油

[də'rekʃ(ə)nz] :
DIRECTIONS :
方向 :

说明:

[pleɪs] [tʃɑːp] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] - [ɪntʃ] [piːs] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] .
Place chop in center of 24 inch piece of Reynolds Wrap .
地方 劈 在 中心 的 - 英寸 片 的 雷诺兹 裹 .

将肉排放在24英寸长的雷诺兹保鲜膜的中央。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [slaɪs] [pə'teɪtoʊ] [ɪn] ¼ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Wash and slice potato in ¼ inch slices .
洗 和 片 土豆 在 ¼ 英寸 切片 .

将土豆洗净，切成¼英寸厚的片。

[dɪ'strɪbjuːt] [pə'tetoz] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [tʃɑːp] , [wɑːʃ] [ænd; ənd] [slaɪs] [biːnz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm]
Distribute potatoes on top of chop , wash and slice beans and place them
分发 土豆 在 顶部 的 劈 , 洗 和 片 豆子 和 地方 他们
[ə'raʊnd] [saɪdz] [ʌv; əv] [tʃɑːp] .
around sides of chop .
大约 侧面 的 劈 .

将土豆铺在土豆块上，将豆角洗净切片，放在土豆块周围。

[ʃeɪk] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ['oʊvər] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [ræp] ['kerfəli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [hɑːt]
Shake small amount of water over all ingredients , wrap carefully and place on hot
摇 小的 数量 的 水 超过 全部 原料 , 裹 小心 和 地方 在 热的
[koʊl] .
coals .
煤炭 .

将少量水洒在所有食材上，小心包裹好，放在热炭上。

[tɜːrn] ['pækɪdʒ] ['oʊvər] [ɪn] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [saɪd] .
Turn package over in 10 minutes and cook for 10 minutes on opposite side .
转动 包裹 超过 在 - 分钟 和 厨师 为了 - 分钟 在 对面的 边 .

10分钟后将包装翻面，再煎10分钟。

[rɪ'membər] [ðæt] [pɔːrk] [tʃɔps] [mʌst; məst] [biː; bi] ['θɜːrəli] [dʌn] .
Remember that pork chops must be thoroughly done .
记住 那 猪肉 排骨 必须 是 彻底 完毕 .

记住，猪排一定要彻底煮熟。

[duː] [nɑːt] [iːt] [pɪŋk] [pɔːrk] .
Do not eat pink pork .
做 不是 吃 粉色的 猪肉 .

不要吃粉红色的猪肉。

[stuː] ['æplz] [ɪn] [fɔɪl] [pæn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] .
Stew apples in foil pan and add sugar to taste .
炖 苹果 在 挫败 平底锅 和 添加 糖 到 品尝 .

将苹果放入锡箔烤盘中炖煮，并根据口味加入糖。

[traɪ] [æn; ən] ['ɪndɔːr] ['pɪknɪk] [wɪð; wɪθ] [gests] ['kʊkɪŋ] [ðer; ðər] [oʊn] [miːl] [ɪn] ['renldz] [ræp] [ɪn] [ðə; ði]
Try an indoor picnic with guests cooking their own meal in Reynolds Wrap in the
尝试 一个 室内的 野餐 和 客人 烹饪 他们的 自己的 一顿饭 在 雷诺兹 裹 在 这
['faɪər] [pleɪs] . -
fire place . 16
火 地方 . -

不妨试试室内野餐，让客人们在壁炉里用雷诺兹卷饼自己烹饪食物。16

['beɪkɪŋ] [kæmp] [bred]
Baking **camp** **bread**
烘烤 营 面包

烘焙营地面包

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['haɪlaɪts] [ʌv; əv]['eni] ['kæmpɪŋ] [trɪp][kæn; kən][bi:; bi][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [ʌv; əv][kæmp]
One **of** **the** **highlights** **of** **any** **camping** **trip** **can** **be** **the** **baking** **of** **camp**
一 的 这 亮点 的 任何 野营 旅行 能 是 这 烘烤 的 营
[bred] [ɔ:r][hɑ:t] ['bɪskɪts] .
bread **or** **hot** **biscuits** **.**
面包 或者 热的 饼干 .

露营旅行的一大亮点就是烤制露营面包或热饼干。

['nʌθɪŋ] ['i:kwəlz][hɑ:t] ['bɪskɪts] [ænd; ənd][dʒæm] .
Nothing **equals** **hot** **biscuits** **and** **jam** **.**
没有什么 等于 热的 饼干 和 果酱 .

没有什么比得上热乎乎的饼干和果酱。

[ðɪs] [ˌɑ:pə'reɪʃ(ə)n][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [ˌmɪsʌndər'stʊd] [baɪ][ðə; ði] [ʌn'siznd] ['wʊdzmən] .
This **operation** **is** **generally** **misunderstood** **by** **the** **unseasoned** **woodsman** **.**
这 手术 是 一般来说 被误解 经过 这 未经调味的 樵夫 .

经验不足的伐木工人通常对这种操作存在误解。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [θɔ:t] [tu:; tə][bi:; bi][kwaɪt] [ɪn'vɑ:lvd] [ænd; ənd]['kɑ:mplɪkeɪtɪd] .
It **is** **thought** **to** **be** **quite** **involved** **and** **complicated** **.**
它 是 想法 到 是 相当 涉及 和 复杂的 .

它被认为相当复杂。

['nʌθɪŋ] [kʊd; kəd][bi:; bi] ['fɜ:rðər] [frʌm; frəm][ðə; ði] [tru:θ] .
Nothing **could** **be** **further** **from** **the** **truth** **.**
没有什么 可以 是 更远 从 这 真相 .

事实并非如此。

[ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [ɪk'stri:mli] ['i:zi] .
It **can** **be** **extremely** **easy** **.**
它 能 是 极其 简单的 .

这可能非常容易。

[ðoʊz] [hu:] ['fri:kwənt][ðə; ði] [di:p] [wʊdz] [wer] “ [stɔ:r] ” [bred] [ɪz] [ˌʌnəb'teɪnəbl] [ɔ:r] ['dɪfɪkəlt]
Those **who** **frequent** **the** **deep** **woods** **where** **“** **store** **”** **bread** **is** **unobtainable** **or** **difficult**
那些 WHO 频繁 这 深的 树林 在哪里 “ 店铺 ” 面包 是 无法获得 或者 难的
[tu:; tə]['trænspɔ:rt] [ni:d] ['oʊnli] [teɪk] ['eni] [gʊd] [prɪ'perd] ['bɪskɪt] [mɪks] ,
to **transport** **need** **only** **take** **any** **good** **prepared** **biscuit** **mix** **,**
到 运输 需要 仅有的 拿 任何 好的 准备 饼干 混合 ,

那些经常出入森林深处，无法获得或难以运输“商店”面包的人，只需要带上任何优质的预拌饼干粉即可。

[ænd; ənd][ðə; ði] [bred] ['prɑ:bləm][ɪz] ['sɑ:lvd] .
and **the** **bread** **problem** **is** **solved** **.**
和 这 面包 问题 是 已解决 .

面包问题解决了。

[sɪns] ['renldz] [ræp] [hæz; həz] [kʌm] ['ɪntu:]['dʒen(ə)rəl][ju:z][baɪ]['kæmpərz][ænd; ənd] ['wudzmən] [ðə; ði]
Since **Reynolds** **Wrap** **has** **come** **into** **general** **use** **by** **Campers** **and** **Woodsmen** **the**
自从 雷诺兹 裹 有 来 进入 一般的 使用 经过 露营者 和 樵夫 这
[bred] - ['meɪkɪŋ] [dʒɑ:b][ɪz] [mʌtʃ] ['iziə] .
bread **-** **making** **job** **is** **much** **easier** **.**
面包 - 制作 工作 是 很多 更轻松 .

自从雷诺兹保鲜膜被露营者和伐木工人普遍使用以来，制作面包的工作就容易多了。

[ju:; jʊ] [ni:d] [noʊ] ['kʌmbərsəm] [rɪ'flektər] ['ʌv(ə)n][ɑ:n][ðə; ði][trɪp] .
You **need** **no** **cumbersome** **reflector** **oven** **on** **the** **trip** **.**
你 需要 不 笨重 反射器 烤箱 在 这 旅行 .

旅行途中无需携带笨重的反射式烤箱。

[ə; eɪ] [rɪ'flektər] ['ʌv(ə)n][ɪz] [meɪd] [ɪn] [tuː] [weɪz] :

A	reflector	oven	is	made	in	two	ways	:
一个	反射器	烤箱	是	制成	在	二	方式	:

反射式烤箱有两种制造方法：

[wʌn] . [teɪk] [ə; eɪ] - [ɪntʃ] [piːs] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] [ænd; ənd][bend][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ðɪ]['sentər][æt; ət]

1	.	Take	a	24	inch	piece	of	Reynolds	Wrap	and	bend	it	in	the	center	at
1	.	拿	一个	-	英寸	片	的	雷诺兹	裹	和	弯曲	它	在	这	中心	在

[ə; eɪ] 45° ['æŋg(ə)l] .

a	45°	angle	.
一个	45°	角度	.

1. 取一段 24 英寸长的 Reynolds Wrap，将其在中心以 45° 角弯曲。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][stoʊn][ɔːr] ['ʌðər] [flæt] ['sɜːrfɪs] [sɪks] [ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ðɪ] [graʊnd] [ænd; ənd][kloʊz]

Place	on	a	stone	or	other	flat	surface	6	inches	above	the	ground	and	close
地方	在	一个	石头	或者	其他	平坦的	表面	6	英寸	多于	这	地面	和	关闭

[tuː; tə][ðə; ðɪ] [edʒ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['fleɪmɪŋ] ['faɪər] .

to	the	edge	of	a	flaming	fire	.
到	这	边缘	的	一个	炽盛	火	.

将其放在离地面 6 英寸的石头或其他平坦表面上，并靠近燃烧的火堆边缘。

[mɪks][ðə; ðɪ] ['bɪskɪt] [doʊ] ['juːzɪŋ]['wɔːtər] .

Mix	the	biscuit	dough	using	water	.
混合	这	饼干	面团	使用	水	.

用水搅拌饼干面团。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ]['peɪpər][bæg][ɔːr][ə; eɪ] [kən'teɪnər] [ʃeɪpt] [ʌp][frʌm; frəm] [ə'nʌðər]

This	can	be	done	in	a	paper	bag	or	a	container	shaped	up	from	another
这	能	是	完毕	在	一个	纸	包	或者	一个	容器	形状	向上	从	其他

[piːs] [ʌv; əv][fɔɪl] .

piece	of	foil	.
片	的	挫败	.

这可以用纸袋或用另一块锡箔纸做成的容器来盛装。

[griːs] [ðə; ðɪ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [rɪ'flektər] ['ʌv(ə)n] ['slaɪtli] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz]

Grease	the	bottom	of	the	reflector	oven	slightly	and	shape	2	inch	pieces
润滑脂	这	底部	的	这	反射器	烤箱	轻微地	和	形状	2	英寸	件

[ʌv; əv] [doʊ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [rɪ'flektər] .

of	dough	and	place	on	the	bottom	of	reflector	.
的	面团	和	地方	在	这	底部	的	反射器	.

在反射式烤箱底部稍微涂上油脂，将面团捏成 2 英寸长的小块，放在反射式烤箱底部。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][rʌb][ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt][ʌv; əv][draɪ][mɪks][ɑːn][ðə; ðɪ]['fɪŋgərz] [bɪ'fɔːr] ['ʃeɪpɪŋ]

It	is	best	to	rub	a	small	amount	of	dry	mix	on	the	fingers	before	shaping
它	是	最好的	到	擦	一个	小的	数量	的	干燥	混合	在	这	手指	前	成型

[ðə; ðɪ] ['bɪskɪts] [soʊ] [ðæt][ðə; ðɪ] [doʊ] [dʌz] [nɑːt] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['fɪŋgərz] .

the	biscuits	so	that	the	dough	does	not	stick	to	the	fingers	.
这	饼干	所以	那	这	面团	做	不是	戳	到	这	手指	.

最好在制作饼干之前，先在手指上抹少量干粉混合物，这样面团就不会粘在手指上了。

[pleɪs] [ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][soʊ] [ðæt] [æn; ən] [ɪn'tens] [hiːt] [kæn; kən][biː; bi][felt][ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] .

Place	the	oven	so	that	an	intense	heat	can	be	felt	in	front	of	the	oven	.
地方	这	烤箱	所以	那	一个	激烈的	热	能	是	毛毡	在	正面	的	这	烤箱	.

将烤箱放置在能感受到烤箱前方强烈热浪的位置。

[wen] ['bɪskɪts] [hæv; həv] [braʊn] [ɑːn][tɑːp][tɜːrn][ðem; ðəm]['oʊvər][baɪ][hænd][fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr]

When	biscuits	have	browned	on	top	turn	them	over	by	hand	for	a	minute	or
什么时候	饼干	有	棕色	在	顶部	转动	他们	超过	经过	手	为了	一个	分钟	或者

[tuː] [tuː; tə] [beɪk] [ðə; ðɪ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['bɪskɪts] .

two	to	bake	the	bottom	of	the	biscuits	.
二	到	烤	这	底部	的	这	饼干	.

当饼干表面呈金黄色时，用手将其翻面再烤一两分钟，使饼干底部也烤熟。

[ðə; ði] [hoʊl] ['beɪkɪŋ] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][nɑːt] [teɪk] ['oʊvər] - ['mɪnɪts] [ɪf] [ðə; ði]['faɪər][ɪz][hɑːt] .

The	whole	baking	operation	should	not	take	over	10	minutes	if	the	fire	is	hot	.
这	所有的	烘烤	手术	应该	不是	拿	超过	-	分钟	如果	这	火	是	热的	.

[ˌtuːˈtuː] .

2	.
2	.

如果火势旺盛，整个烘烤过程不应超过 10 分钟。2.

[ðə; ði]['sekənd] [taɪp] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n][ɪz] [bɪlt] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

The	second	type	of	oven	is	built	as	follows	:
这	第二	类型	的	烤箱	是	建造	作为	跟随	:

第二种烤箱的构造如下：

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['pɜːrmənənt] [taɪp] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [rɪ'meɪnz] ['steɪʃəneri] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][kæmp][trɪp] .

This	is	a	permanent	type	of	oven	and	remains	stationary	during	the	camp	trip	.
这	是	一个	永恒的	类型	的	烤箱	和	遗迹	静止的	期间	这	营	旅行	.

这是一种固定式烤箱，在露营旅行期间保持静止状态。

['loʊkeɪt][ðə; ði][saɪt][fɔːr; fər][jʊr; jər] [oʊn] [kæmp]['faɪər] .

Locate	the	site	for	your	own	camp	fire	.
定位	这	地点	为了	你的	自己的	营	火	.

找到适合你篝火的地点。

[æt; ət][ðə; ði] ['veri] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][draɪv][ˌtuːˈtuː] [steɪks] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər]['ɪntuː][ðə; ði]

At	the	very	edge	of	the	fire	drive	2	stakes	an	inch	in	diameter	into	the
在	这	非常	边缘	的	这	火	驾驶	2	赌注	一个	英寸	在	直径	进入	这

[graʊnd] [soʊ] [ðeɪ] [ɑːr; ər][æt; ət] [liːst] - [ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [graʊnd] [ænd; ənd] - [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] .

ground	so	they	are	at	least	15	inches	above	the	ground	and	18	inches	apart	.
地面	所以	他们	是	在	至少	-	英寸	多于	这	地面	和	-	英寸	除	.

在火堆边缘，将 2 根直径为 1 英寸的木桩打入地下，使它们离地面至少 15 英寸，彼此相距 18 英寸。

[də'rektli; daɪ'rektli][ɪn] [bæk] [ʌv; əv] [ðiːz] [steɪks] [ænd; ənd][ɪn][laɪn][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] - [ɪntʃɪz] [bæk]

Directly	in	back	of	these	stakes	and	in	line	with	them	16	inches	back
直接地	在	后退	的	这些	赌注	和	在	线	和	他们	-	英寸	后退

[draɪv] [ˌtuːˈtuː]['sɪmələr] [steɪks] .

drive	2	similar	stakes	.
驾驶	2	相似的	赌注	.

在这些桩的正后方，与它们成一直线，向后 16 英寸处打入 2 个类似的桩。

[naʊ] [taɪ] [krɔːs] ['piːsɪz] [naɪn] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [graʊnd] [ɑːn][bəuθ][ðə; ði] [frʌnt] [ænd; ənd] [rɪr]

Now	tie	cross	pieces	9	inches	from	the	ground	on	both	the	front	and	rear
现在	领带	叉	件	9	英寸	从	这	地面	在	两个都	这	正面	和	后部

[steɪks] .

stakes	.
赌注	.

现在将横梁绑在前后桩上，距离地面 9 英寸。

[stretʃ] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [fɔɪl] [ə'krɔːs] [ðiːz] [tuː] [ˌhɔːrɪ'zɑːnt(ə)l] [stɪks] [soʊ][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['rɪdʒɪd][ænd; ənd]

Stretch	a	piece	of	foil	across	these	two	horizontal	sticks	so	it	is	rigid	and
拉紧	一个	片	的	挫败	穿过	这些	二	水平的	棍子	所以	它	是	死板的	和

[tʌkt] [ɪn] [ə'raʊnd] [bəuθ] [stɪks] .

tucked	in	around	both	sticks	.
塞进去	在	大约	两个都	棍子	.

将一块锡箔纸绷紧在这两根水平的木棍上，使其变硬并包裹住两根木棍。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [ʃelf] .

This	is	the	shelf	.
这	是	这	架子	.

这是书架。

[naʊ] [taɪ] [krɔːs] ['piːsɪz] [ɑːn][ðə; ði] [frʌnt] [steɪks] [sɪks] [ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ænd; ənd][sɪks] [ɪntʃɪz] [bɪ'loʊ] [ðə; ði]
Now tie cross pieces on the front stakes six inches above and six inches below the
现在 领带 叉 件 在 这 正面 赌注 六 英寸 多于 和 六 英寸 以下 这
[ʃelf] . -
shelf . 17
架子 . -

现在，将横木绑在前立柱上，距离架子上方和下方各6英寸处。17

[stretʃ] ['renldz] [ræp] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːtəm] [krɔːs] [piːs] [bæk] [ə'raʊnd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv]
Stretch Reynolds Wrap from the bottom cross piece back around the outside of
拉紧 雷诺兹 裹 从 这 底部 叉 片 后退 大约 这 外部 的
[ðə; ði] [ʃelf] [ænd; ənd][ʌp][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] [krɔːs] [piːs] .
the shelf and up to the top cross piece .
这 架子 和 向上 到 这 顶部 叉 片 .

将雷诺兹缠绕带从底部横梁向后绕到架子外侧，再向上绕到顶部横梁。

[tʌk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [sɪ'kjʊrli] [ænd; ənd][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] .
Tuck it in securely and the oven is ready for baking .
塔克 它 在 安全地 和 这 烤箱 是 准备好 为了 烘烤 .

把它放好，烤箱就可以开始烘烤了。

['kɔːʃ(ə)n] : [wen] ['hevi] ['ɑːrtɪk(ə)lz] [sʌtʃ] [æz; əz]['hæmbɜːrgərz] , [tʃɔps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ɑːr; ər]
Caution : When heavy articles such as hamburgers , chops , etc . are
警告 : 什么时候 重的 文章 这样的 作为 汉堡包 , 排骨 , ETC . 是
[pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] [ʃelf] , [dɪ'strɪbjuːt] [ðə; ði] [weɪt] .
placed on the shelf , distribute the weight .
放置 在 这 架子 , 分发 这 重量 .

注意：在货架上放置汉堡、肉排等重物时，请分散重量。

[teɪk] [ker] [nɑːt][tuː; tə][ˌoʊvər'loʊd][ðə; ði] [ʃelf] .
Take care not to overload the shelf .
拿 关心 不是 到 超载 这 架子 .

注意不要在架子上放置过重的物品。

[eɪt] [tuː; tə][ten] ['bɪskɪts] [kæn; kən][biː; bi] [beɪkt] [æt; ət][wʌn][taɪm] .
Eight to ten biscuits can be baked at one time .
八 到 十 饼干 能 是 烘焙 在 一 时间 .

一次可以烤八到十块饼干。

[wen] [ðə; ði] [frʌnt] [roʊ] [ɪz] [braʊn] ,
When the front row is browned ,
什么时候 这 正面 排 是 棕色 ,

当前排烤焦时，

[muːv] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd][ðə; ði] [bæk] [roʊ] [tuː; tə][ðə; ði] [frʌnt] .
move it to the back and the back row to the front .
移动 它 到 这 后退 和 这 后退 排 到 这 正面 .

把它移到后面，把后排的人移到前面。

([best] [rɪ'zʌlts] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [wɪð; wɪθ] [rɪ'flektər] ['ʌvnz][baɪ]['juːzɪŋ][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['θɪknəs]
(Best results can be obtained with reflector ovens by using a double thickness
(最好的 结果 能 是 获得 和 反射器 烤箱 经过 使用 一个 双倍的 厚度
[ʌv; əv] ['renldz] [ræp] .)
of Reynolds Wrap .)
的 雷诺兹 裹 .)

（使用双层雷诺兹隔热材料，在反射式烘箱中可获得最佳效果。）

['renldz] [ræp] [ɪz] [naʊ] ['stændərd] [ɪ'kwɪpmənt] [ɑːn][ɔːl] ['fɪʃɪŋ] , ['kæmpɪŋ] [ænd; ənd]['haɪkɪŋ] [trɪps] .
Reynolds Wrap is now standard equipment on all fishing , camping and hiking trips .
雷诺兹 裹 是 现在 标准 设备 在 全部 钓鱼 , 野营 和 远足 旅行 .

雷诺兹保暖膜现在已成为所有钓鱼、露营和徒步旅行的标准装备。

['bɪskɪts] [ɪn][ə; eɪ]['dʒɪfi] .
Biscuits **in** **a** **jiffy** **.**
饼干 在 一个 瞬间 .

快速烤制饼干。

[ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːt]['faɪər] ['bɪskɪts] [beɪk] [ɪn][ten] ['mɪnɪts] .
In **front** **of** **a** **hot** **fire** **biscuits** **bake** **in** **ten** **minutes** **.**
在 正面 的 一个 热的 火 饼干 烤 在 十 分钟 .

在熊熊烈火前烤饼干只需十分钟。

[ɪn] [ðɪs] [taɪp] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [tɜːrnd] [wen] [dʌn] [ɑːn][tɑːp] .
In **this** **type** **of** **oven** **they** **must** **be** **turned** **when** **done** **on** **top** **.**
在 这 类型 的 烤箱 他们 必须 是 转向 什么时候 完毕 在 顶部 .

在这种烤箱中，食物烤熟后必须翻面。

[fɔːr; fər] ['bɪskɪts] [ɔːr][kæmp] [bred] .
For **biscuits** **or** **camp** **bread** **.**
为了 饼干 或者 营 面包 .

适合做饼干或野营面包。

[ðə; ði] [tæŋ] [ʌv; əv][hɑːt] ['bɪskɪts] [ænd; ənd][dʒæm] [pʊts] [zest]['ɪntuː] ['eni] [kæmp][trɪp] .
The **tang** **of** **hot** **biscuits** **and** **jam** **puts** **zest** **into** **any** **camp** **trip** **.**
这 唐 的 热的 饼干 和 果酱 放置 热情 进入 任何 营 旅行 .

热乎乎的饼干和果酱的香甜滋味，能为任何一次露营之旅增添乐趣。

['renldz] [ræp] [meɪks] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Reynolds **Wrap** **makes** **the** **oven** **.**
雷诺兹 裹 制作 这 烤箱 .

雷诺兹保鲜膜造就了烤箱。

[juːz] ['eni] [prɪ'perd] ['bɪskɪt] [mɪks] . -
Use **any** **prepared** **biscuit** **mix** **.** **18**
使用 任何 准备 饼干 混合 . -

使用任何预拌饼干粉。18

“ [hoʊl] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [fɔɪl]
“ **whole** **chicken** **in** **foil**
“ 所有的 鸡 在 挫败

“锡纸包裹的整鸡”

” [kliːn] [ə; eɪ] ¾ [paʊnd] [faʊl] [ænd; ənd] ['fæsn] [sɪ'kjʊrli] [ɑːn][ə; eɪ] [griːn] [wʊd] [spɪt] .
” **Clean** **a** **¾** **pound** **fowl** **and** **fasten** **securely** **on** **a** **green** **wood** **spit** **.**
” 干净的 一个 ¾ 磅 鸡 和 系 安全地 在 一个 绿色的 木头 吐 .

“将一只 ¾ 磅重的家禽清理干净，牢牢地固定在一根绿色的木叉上。”

[ræp] [bɜːrd][wɪð; wɪθ] [tuː] ['ræpɪŋz] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] [ænd; ənd] [pres] ['ɛndz]['fɜːrmli][ɑːn][spɪt]
Wrap **bird** **with** **two** **wrappings** **of** **Reynolds** **Wrap** **and** **press** **ends** **firmly** **on** **spit**
裹 鸟 和 二 包装 的 雷诺兹 裹 和 按 结束 牢牢 在 吐
[tuː; tə] [siːl] .
to **seal** **.**
到 海豹 .

用两层雷诺兹保鲜膜包裹住禽类，并将两端牢牢压在烤肉叉上密封。

([ræp] [ɪk'spoʊzd][pɑːrts][ʌv; əv][spɪt][tuː; tə] ['ɪnsəleɪt] [frʌm; frəm]['faɪər] .)
(**Wrap** **exposed** **parts** **of** **spit** **to** **insulate** **from** **fire** **.** **)**
(裹 裸露 部分 的 吐 到 隔离 从 火 .)

（用东西包裹住唾液外露的部分，以防止被火烧到。）

[tɜːrn] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [koʊl] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Turn **occasionally** **and** **cook** **over** **coals** **for** **one** **hour** **and** **fifteen** **minutes** **.**
转动 偶尔 和 厨师 超过 煤炭 为了 一 小时 和 十五 分钟 .

偶尔翻面，在炭火上烤一个小时十五分钟。

[rɪ'muːv] [ræp] [ænd; ənd] [braʊn] ['fɜːrðər] ['oʊvər] [koʊl] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Remove **wrap** **and** **brown** **further** **over** **coals** **if** **desired** **.**
消除 裹 和 棕色的 更远 超过 煤炭 如果 想要的 .

如果需要，可以去掉包装纸，放在炭火上继续烤至棕色。

[ðə; ði][spɪt][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi]['fɑːrðər][ðæn; ðən][eɪt] - - [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [koʊl] .
The **spit** **should** **not** **be** **farther** **than** **8** **-** **10** **inches** **from** **the** **coals** **.**
这 吐 应该 不是 是 更远 比 8 - - 英寸 从 这 煤炭 .

烤肉叉与炭火的距离不应超过 8-10 英寸。

[ðə; ði][fækt] [ðæt] ['renldz] [ræp] [ɪz] ['biːɪŋ] [juːst] [wɪl] [ɪ'lɪmɪneɪt] ['kɑːnstənt] ['tɜːrnɪŋ] [æz; əz][ɔːl][ʌv; əv]
The **fact** **that** **Reynolds** **Wrap** **is** **being** **used** **will** **eliminate** **constant** **turning** **as** **all** **of**
这 事实 那 雷诺兹 裹 是 存在 用过的 将要 排除 持续的 转弯 作为 全部 的
[ðə; ði] ['mɔɪstʃər] [ʌv; əv][ðə; ði][bɜːrd][ɪz] [siːld] [ɪn] .
the **moisture** **of** **the** **bird** **is** **sealed** **in** **.**
这 水分 的 这 鸟 是 密封 在 .

使用雷诺兹保鲜膜可以省去频繁翻动的步骤，因为禽类的所有水分都被密封在内。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi][left][ɪn][wʌn][pə'zɪʃ(ə)n][ʌp][tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['tɜːrnɪŋ] [ə'gen] .
It **can** **be** **left** **in** **one** **position** **up** **to** **fifteen** **minutes** **before** **turning** **again** **.**
它 能 是 左边 在 一 位置 向上 到 十五 分钟 前 转弯 再次 .

它可以保持一个位置最多十五分钟，然后再翻转。

“ [roʊst] [biːf]
“ **roast** **beef**
“ 烤 牛肉

烤牛肉

” [ə; eɪ] [fɔːr] [tuː; tə][faɪv] [paʊnd] [boʊnd] [roʊld] [roʊst][kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :
” **A** **four** **to** **five** **pound** **boned** **rolled** **roast** **can** **be** **cooked** **as** **follows** **:**
” 一个 四 到 五 磅 骨 滚动 烤 能 是 煮熟 作为 跟随 :

“一块四到五磅重的去骨卷烤肉可以按以下方法烹饪：

[sɪ'kjʊr] [roʊst][ɑːn][ə; eɪ] [griːn] [wʊd] [spɪt][ænd; ənd] [ræp] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['leər] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp]
Secure **roast** **on** **a** **green** **wood** **spit** **and** **wrap** **with** **two** **layers** **of** **Reynolds** **Wrap**
安全的 烤 在 一个 绿色的 木头 吐 和 裹 和 二 层 的 雷诺兹 裹
.
:
.

将烤肉固定在绿色的木叉上，并用两层雷诺兹保鲜膜包裹。

[pres] ['ɛndz][ʌv; əv] [ræp] ['fɜːrmli] [ə'genst] [spɪt][tuː; tə] [siːl] .
Press **ends** **of** **wrap** **firmly** **against** **spit** **to** **seal** **.**
按 结束 的 裹 牢牢 反对 吐 到 海豹 .

将保鲜膜的两端紧紧压在唾液上以密封。

([ræp] [ɪk'spoʊzd][pɑːrts][ʌv; əv][spɪt][wɪð; wɪθ] [ræp] [tuː; tə] ['ɪnsəleɪt] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm]['faɪər] .)
(**Wrap** **exposed** **parts** **of** **spit** **with** **wrap** **to** **insulate** **it** **from** **fire** **.** **)**
(裹 裸露 部分 的 吐 和 裹 到 隔离 它 从 火 .)

（用保鲜膜包裹住唾液腺裸露的部分，以防止其被火烧到。）

[tɜːrn] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ænd; ənd] [kʊk] ['twenti] [tuː; tə] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] ['oʊvər][hɑːt]
Turn **occasionally** **and** **cook** **twenty** **to** **twenty** **-** **five** **minutes** **per** **pound** **over** **hot**
转动 偶尔 和 厨师 二十 到 二十 - 五 分钟 每 磅 超过 热的
[koʊl] .
coals **.**
煤炭 .

偶尔翻面，每磅在热炭上烤20到25分钟。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [spɪt] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [roʊst] [ɪz] [nɑːt] ['oʊvər] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

Arrange	the	spit	so	that	the	roast	is	not	over	six	to	eight	inches	from	the
安排	这	吐	所以	那	这	烤	是	不是	超过	六	到	八	英寸	从	这

['gloʊɪŋ] [koʊl] .

glowing	coals	.
发光	煤炭	.

调整烤肉叉的位置，使烤肉与炽热的炭火之间保持不超过六到八英寸的距离。

[ʌn'ræp] ['kerfəli] [ɪf] [juː; jʊ] [wɑːnt] [tuː; tə] [seɪv] [ðə; ði] [dʒuːs] .

Unwrap	carefully	if	you	want	to	save	the	juice	.
拆开	小心	如果	你	想	到	节省	这	汁	.

如果你想保留果汁，请小心地拆开包装。

[ðə; ði] ['fleɪvər] [ʌv; əv] [miːt] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] ['fæʃ(ə)n] [ɪz] [fɑːr] [suː'pɪriər] [tuː; tə] [ðæt] [ʌv; əv] [miːt] [kʊkt]

The	flavor	of	meat	cooked	in	this	fashion	is	far	superior	to	that	of	meat	cooked
这	味道	的	肉	煮熟	在	这	时尚	是	远的	优越的	到	那	的	肉	煮熟

[wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ræp] [sɪns] [ɔːl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dʒuːsiz] [ɑːr; ər] [siːld] [ɪn] [kəm'pliːtli] .

without	the	wrap	since	all	of	the	juices	are	sealed	in	completely	.
没有	这	裹	自从	全部	的	这	果汁	是	密封	在	完全地	.

用这种方法烹制的肉味道远胜于不用包裹烹制的肉，因为所有的汁液都被完全锁在了肉里。

[ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [miːt] [sʌtʃ] [æz; əz] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɔːr] ['lɑːrdʒər] [kæn; kən] [biː; bi] [ɪk'spoʊzd] [tuː; tə]

A	large	portion	of	meat	such	as	the	above	or	larger	can	be	exposed	to
一个	大的	部分	的	肉	这样的	作为	这	多于	或者	更大的	能	是	裸露	到

[æn; ən] [ɪn'tens] [hiːt] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːrnɪŋ] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tɜːrnd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] . -

an	intense	heat	without	burning	if	it	is	turned	occasionally	.	1920
一个	激烈的	热	没有	燃烧	如果	它	是	转向	偶尔	.	-

像上面那样的大块肉，或者更大的肉块，如果偶尔翻面，即使暴露在高温下也不会烧焦。1920

[tiː] - [boʊn] [steɪk]

t	-	bone	steak
t	-	骨	牛排

T骨牛排

[pleɪs] [steɪk] [ɪn] [lɑːrdʒ] ['envəloʊp] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ]

Place	steak	in	large	envelope	of	Reynolds	Wrap	with	sliced	onions	and	seasoning
地方	牛排	在	大的	信封	的	雷诺兹	裹	和	切片	洋葱	和	调料

[tuː; tə] [teɪst] .

to	taste	.
到	品尝	.

将牛排放入一大张雷诺兹保鲜膜中，加入切好的洋葱和适量调味料。

[siːl] ['envəloʊp] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] ['envəloʊp] [ʌv; əv] [fɔɪl] .

Seal	envelope	and	cover	with	another	envelope	of	foil	.
海豹	信封	和	覆盖	和	其他	信封	的	挫败	.

封好信封，再用另一层锡箔纸信封盖住。

[pleɪs] [ɑːn] [hɑːt] [koʊl] [ə'laʊɪŋ] [ten] ['mɪnɪts] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] [fɔːr; fər] ['miːdiəm] [rer] [steɪk] .

Place	on	hot	coals	allowing	ten	minutes	on	each	side	for	medium	rare	steak	.
地方	在	热的	煤炭	允许	十	分钟	在	每个	边	为了	中等的	稀有的	牛排	.

将牛排放在热炭上，每面烤十分钟，即可得到三分熟的牛排。

['pɪknɪk] ['nɔvəltiz]

picnic	novelties
野餐	新奇

野餐新奇玩意

[swiːt] [pə'tetoz] (['kændid] [swiːt]) — [piːl] [ænd; ənd] [ʃuː] [strɪŋ] [swiːt] [pə'teɪtoʊ] ([wʌn]) .

SWEET	POTATOES	(	candied	sweet	)	—	Peel	and	shoe	string	sweet	potato	(	one	)	.
甜的	土豆	(	脯	甜的	)	—	果皮	和	鞋	细绳	甜的	土豆	(	一	)	.

红薯（蜜饯红薯）——去皮切丝红薯（一个）。

[pleɪs] [ɑːn] ['renldz] [ræp] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] - [hæf] [kʌp]

Place	on	Reynolds	Wrap	,	add	two	tablespoons	water	,	and	about	one	-	half	cup
地方	在	雷诺兹	裹	,	添加	二	汤匙	水	,	和	关于	一	-	一半	杯子

[braʊn] ['ʃʊgər] .

brown	sugar	.
棕色的	糖	.

将面团放在雷诺兹保鲜膜上，加入两汤匙水和约半杯红糖。

[foʊld] [ænd; ənd] [ræp] .

Fold	and	wrap	.
折叠	和	裹	.

折叠并包裹。

[beɪk] [ə'prɑːksɪmətli] ['sev(ə)n] ['mɪnɪts] [iːtʃ] [saɪd] [ɑːn] [bed] [ʌv; əv] [hɑːt] [koʊl] .

Bake	approximately	seven	minutes	each	side	on	bed	of	hot	coals	.
烤	大约	七	分钟	每个	边	在	床	的	热的	煤炭	.

在炽热的炭火上，每面烤约七分钟。

[bə'nænə] - [jʌm] — [kʌt] [bəuθ] ['ɛndz] [ɔːf] [ə; eɪ] [bə'nænə] [ɪn] [skɪn] ([ʌn'pipld]) .

BANANA	-	YUM	—	Cut	both	ends	off	a	banana	in	skin	(	unpeeled	)	.
香蕉	-	好吃	—	切	两个都	结束	离开	一个	香蕉	在	皮肤	(	未剥皮的	)	.

香蕉美味——将带皮（未剥皮）的香蕉两端切掉。

[slaɪs] [daʊn] ['sentər] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] .

Slice	down	center	and	sprinkle	with	brown	sugar	.
片	向下	中心	和	撒	和	棕色的	糖	.

从中间切开，撒上红糖。

[foʊld] [ænd; ənd] [ræp] , ['siːlɪŋ] ['taɪtli] .

Fold	and	wrap	,	sealing	tightly	.
折叠	和	裹	,	密封	紧紧	.

折叠并包裹，密封严实。

[beɪk] [ɑːn] [hɑːt] [koʊl] [ə'baʊt] [sɪks] ['mɪnɪts] [iːtʃ] [saɪd] .

Bake	on	hot	coals	about	six	minutes	each	side	.
烤	在	热的	煤炭	关于	六	分钟	每个	边	.

在热炭上烤，每面大约烤六分钟。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[beɪkt] ['æp(ə)l] — [kɔːr] [ænd; ənd] [fɪl] ['æp(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , ['reɪzɪnz] , [nʌts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

BAKED	APPLE	—	Core	and	fill	apple	with	sugar	,	raisins	,	nuts	,	etc	.
烘焙	苹果	—	核	和	充满	苹果	和	糖	,	葡萄干	,	坚果	,	ETC	.

烤苹果——将苹果去核，填入糖、葡萄干、坚果等。

[pleɪs] [ɑːn] ['dʌb(ə)l] [skwer] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] .

Place	on	double	square	of	Reynolds	Wrap	.
地方	在	双倍的	正方形	的	雷诺兹	裹	.

放在雷诺兹保鲜膜的双层正方形上。

['gæðər] [fɔɪl] [ʌp] ['oʊvər] [tɑːp] [ænd; ənd] [twɪst] [tə'geðər] .

Gather	foil	up	over	top	and	twist	together	.
收集	挫败	向上	超过	顶部	和	捻	一起	.

将锡箔纸向上拢到顶部并拧紧。

[beɪk] [ɑːn] [hɑːt] [koʊl] . -

Bake	on	hot	coals	.	21
烤	在	热的	煤炭	.	-

在热炭上烘烤。21

[fræŋks][ɪn][ə; eɪ]['blæŋkɪt]
franks in a blanket
弗兰克斯 在 一个 毯子

毯子里的法兰克福香肠

[mɪks] [prɪ'perd] ['bɪskɪt] ['flaʊər][æz; əz][pər][də'rekʃ(ə)nz][ænd; ənd][roʊl][aʊt] [θɪn] , [ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] .
Mix prepared biscuit flour as per directions and roll out thin , about ¼ inch .
混合 准备 饼干 面粉 作为 每 方向 和 卷 出去 薄的 , 关于 ¼ 英寸 .

按照说明混合准备好的饼干粉，然后擀成薄片，约 ¼ 英寸厚。

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [sə'raʊnd] ['fræŋkfɜːrtər][bʌt; bət][let][ðə; ðɪ]['fræŋkfɜːrtər][proʊ'truːd]
Cut in pieces large enough to surround frankfurter but let the frankfurter protrude
切 在 件 大的 足够的 到 环绕 法兰克福香肠 但 让 这 法兰克福香肠 突出
[ə; eɪ][hæf] - [ɪntʃ] [ɔːr][soʊ][æt; ət] [iːtʃ] [end] .
a half - inch or so at each end .
一个 一半 - 英寸 或者 所以 在 每个 结尾 .

切成足够大的块，可以包住法兰克福香肠，但要让法兰克福香肠两端各伸出半英寸左右。

[pʊt][ɪn]['dʌb(ə)l] ['envəloʊp][ʌv; əv] ['renldz] [ræp] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ]['miːdiəm]['faɪər][ʌv; əv] [koʊl]
Put in double envelope of Reynolds Wrap and place on a medium fire of coals
放 在 双倍的 信封 的 雷诺兹 裹 和 地方 在 一个 中等的 火 的 煤炭
.
:
.

放入两层雷诺兹保鲜膜，放在中等大小的炭火上烤。

[kʊk] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ['tɜːrnɪŋ] ['friːkwəntli] .
Cook for fifteen minutes turning frequently .
厨师 为了 十五 分钟 转弯 频繁地 .

烹煮十五分钟，期间需经常翻动。

[ðɪs] ['nɑːv(ə)lti][ɪz] ['veri] ['teɪsti][ænd; ənd][ə; eɪ][grænd]['pɪknɪk] [stʌnt] .
This novelty is very tasty and a grand picnic stunt .
这 新奇 是 非常 可口 和 一个 盛大 野餐 特技 .

这种新奇玩意儿味道很棒，而且是野餐的绝佳选择。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'membər] , [haʊ'evər] , [tuː; tə][roʊl][ðə; ðɪ][fræŋks]['oʊvər][kwaɪt]['ɔːf(ə)n][æz; əz]
It must be remembered , however , to roll the franks over quite often as
它 必须 是 记得 , 然而 , 到 卷 这 弗兰克斯 超过 相当 经常 作为
[ðeɪ] [kʊk] .
they cook .
他们 厨师 .

但是，一定要记住，在烹饪过程中要经常翻动法兰克福香肠。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['skɔːrtʃɪŋ] . -
This will keep them from scorching . 22
这 将要 保持 他们 从 灼热 . -

这样可以防止它们被烤焦。22

“ ['renldz] [ræp] [dʌz] [ˌaɪ 'tiː]
“ Reynolds Wrap does it
“ 雷诺兹 裹 做 它

“雷诺兹卷材公司做到了这一点。”

” [hɪr] [ɑːr; ər][ə; eɪ][fjuː][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['juːzɪz] [wɪtʃ] ['spɔrtsmɪn] [faɪnd][fɔːr; fər] [ðɪs] ['mɪrək(ə)l]['met(ə)l] .
” Here are a few of the uses which sportsmen find for this miracle metal .
” 这里 是 一个 很少 的 这 用途 哪个 运动员 寻找 为了 这 奇迹 金属 .
[wʌn] .
1 .
1 .

以下是运动员们发现这种神奇金属的一些用途。1.

['ræpɪŋ] [fuːd] [tuː; tə][biː; bi] [træns'pɔːtid] [tuː; tə][kæmp] . [ˌtuː'tuː] .

Wrapping	food	to	be	transported	to	camp	.	2	.
包装	食物	到	是	运输	到	营	.	2	.

1. 将食物包装好，以便运往营地。

['ræpɪŋ] [lʌntʃiz] .

Wrapping	lunches	.
包装	午餐	.

打包午餐。

[meɪks] [ðem; ðəm][wet] [pruːf] , [bʌg] [pruːf] , [wɪð; wɪθ] [siːld] - [ɪn] ['freʃnəs] .

Makes	them	wet	proof	,	bug	proof	,	with	sealed	-	in	freshness	.
制作	他们	湿的	证明	,	漏洞	证明	,	和	密封	-	在	新鲜	.

使其防水、防虫，并锁住新鲜。

([rɪ'membər] ['kɔːʃ(ə)n] [ə'baʊt] [fuːdz] [ðæt] [rɪ'kweɪər] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] .) [θriː] .

(	Remember	caution	about	foods	that	require	refrigeration	.	)	3	.
(	记住	警告	关于	食物	那	要求	冷藏	.	)	3	.

（请记住，需要冷藏的食物需谨慎处理。）3.

['kʊkɪŋ] ['veriəs] [miːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [wɪ'ðaʊt] [pɔts][ɔːr][pænz] . [fɔːr] .

Cooking	various	meats	and	vegetables	without	pots	or	pans	.	4	.
烹饪	各种各样的	肉类	和	蔬菜	没有	锅	或者	平底锅	.	4	.

不用锅碗瓢盆烹饪各种肉类和蔬菜。4.

['beɪkɪŋ] [kæmp] [bred] , ['bɪskɪts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [faɪv] .

Baking	camp	bread	,	biscuits	,	etc	.	5	.
烘烤	营	面包	,	饼干	,	ETC	.	5	.

5. 烘焙营地面包、饼干等。

['kiːpɪŋ] [fuːd] [draɪ] , [freʃ] , [kliːn] , [ɪn][kæmp] . [sɪks] .

Keeping	food	dry	,	fresh	,	clean	,	in	camp	.	6	.
保持	食物	干燥	,	新鲜的	,	干净的	,	在	营	.	6	.

6. 保持营地食物干燥、新鲜、清洁。

['kʊkɪŋ] [geɪm] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] . ['sɛvən] .

Cooking	game	meat	and	fish	.	7	.
烹饪	游戏	肉	和	鱼	.	7	.

烹饪野味和鱼类。7.

['kʊkɪŋ] [fruːt] — [pruːnz] , ['eɪprɪkɒts] , ['æplz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [eɪt] .

Cooking	fruit	—	prunes	,	apricots	,	apples	,	etc	.	8	.
烹饪	水果	—	西梅	,	杏子	,	苹果	,	ETC	.	8	.

烹饪用水果——西梅、杏、苹果等。8.

[juːst] [ɪn] ['kʊkɪŋ] , [ðer; ðər][ɑːr; ər][noʊ][pɔts][tuː; tə] [wɑːʃ] . [naɪn] .

Used	in	cooking	,	there	are	no	pots	to	wash	.	9	.
用过的	在	烹饪	,	那里	是	不	锅	到	洗	.	9	.

用于烹饪时，无需清洗锅碗瓢盆。9.

[juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [pleɪt] , [ðer; ðər][ɑːr; ər][noʊ] [pleɪts] [tuː; tə] [wɑːʃ] . - .

Used	as	a	plate	,	there	are	no	plates	to	wash	.	10	.
用过的	作为	一个	盘子	,	那里	是	不	盘子	到	洗	.	-	.

用作餐盘，无需清洗餐盘。10.

[juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['laɪnər][fɔːr; fər][pænz] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪ'lɪmɪneɪts] ['wɑːʃɪŋ] [bəuθ][pɔts][ænd; ənd][pænz] . - .

Used	as	a	liner	for	pans	,	it	eliminates	washing	both	pots	and	pans	.	11	.
用过的	作为	一个	衬垫	为了	平底锅	,	它	消除	洗涤	两个都	锅	和	平底锅	.	-	.

用作锅垫，可以省去清洗锅碗瓢盆的麻烦。11.

[kiːps] ['froʊz(ə)n] [fuːdz] ['froʊz(ə)n][lɔːŋgər] . - .

Keeps	frozen	foods	frozen	longer	.	12	.
保持	冷冻	食物	冷冻	更长	.	-	.

使冷冻食品保持冷冻状态更长时间。12.

[geɪm] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] , [aɪst] [ænd; ənd] [ræpt] — [fɜːrst] [ɪn] ['nuːzpeɪpər] , [ðen] [ɪn] ['renldz]

Game	meat	and	fish	,	iced	and	wrapped	—	first	in	newspaper	,	then	in	Reynolds
游戏	肉	和	鱼	,	冰镇	和	包装	—	第一的	在	报纸	,	然后	在	雷诺兹

[ræp] — [steɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['sevrəl] ['aʊərz] . - .

Wrap	—	stay	refrigerated	several	hours	.	13	.
裹	—	停留	冷藏	一些	小时	.	-	.

野味和鱼肉，用冰块冷藏，先用报纸包裹，再用雷诺兹保鲜膜包裹，可以冷藏几个小时。13.

[kæmp][ˌsænɪ'teɪʃ(ə)n] [ɪn'kriːst] .

Camp	sanitation	increased	.
营	卫生	增加	.

营地卫生状况有所改善。

[noʊ] ['kwestʃənəbli] [kliːn] [pɔts] [juːst] . - .

No	questionably	clean	pots	used	.	14	.
不	值得怀疑	干净的	锅	用过的	.	-	.

不使用任何有可疑清洁度的锅具。14.

[kʊkt] [fuːd] [kiːps] [hɑːt] [ʌn'tɪl] ['oʊpənd] . -

Cooked	food	keeps	hot	until	opened	.	23
煮熟	食物	保持	热的	直到	打开	.	-

熟食在打开前都能保持热度。23

[ðə; ði]['goʊldən]['aʊərz][ʌv; əv][ˌriːlæk'seɪʃ(ə)n][ænd; ənd][rest] — [ɑːr; ər] [ɪn'kriːst] [baɪ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv]

The	golden	hours	of	relaxation	and	rest	—	are	increased	by	the	use	of
这	金的	小时	的	松弛	和	休息	—	是	增加	经过	这	使用	的

['renldz] [ræp] [ɑːn] ['fɪʃɪŋ] ,

Reynolds	Wrap	on	fishing	,
雷诺兹	裹	在	钓鱼	,

使用雷诺兹保鲜膜进行垂钓可以增加放松和休息的黄金时间。

['kæmpɪŋ] [ænd; ənd] ['hʌntɪŋ] [trɪps] . -

camping	and	hunting	trips	.	24
野营	和	打猎	旅行	.	-

露营和狩猎旅行。24

[kiːp] [jʊr; jər] [kætʃ] [freʃ] [wɪð; wɪθ][aɪs][ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] [ræp] [ʌv; əv][fɔɪl] .

Keep	your	catch	fresh	with	ice	and	a	double	wrap	of	foil	.
保持	你的	抓住	新鲜的	和	冰	和	一个	双倍的	裹	的	挫败	.

用冰块和双层锡箔纸包裹，保持渔获新鲜。

[prə'tekt] [jʊr; jər]['tæk(ə)l][ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] [fɔːr; fər] “ [ɔːf] ['siːz(ə)n] ” ['stɔːrɪdʒ] [ɪn] ['renldz] [ræp] . -

Protect	your	tackle	and	equipment	for	“	off	season	”	storage	in	Reynolds	Wrap	.	25
保护	你的	处理	和	设备	为了	“	离开	季节	”	贮存	在	雷诺兹	裹	.	-

用雷诺兹包装膜保护您的渔具和装备，以便在“淡季”存放。25

['hændi] [kʌp] [juː; jʊ] ['kæri] [ɪn][jʊr; jər] ['pɑːkɪt] .

Handy	cup	you	carry	in	your	pocket	.
便利	杯子	你	携带	在	你的	口袋	.

方便携带的杯子，可以放在口袋里。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['renldz] [ræp] . -

Make	it	from	a	piece	of	Reynolds	Wrap	.	26
制作	它	从	一个	片	的	雷诺兹	裹	.	-

用一块雷诺兹保鲜膜制作。26

[maɪ] ['feɪvərɪt] Recipes27

My	Favorite	Recipes27
我的	最喜欢的	Recipes27

我最喜欢的食谱27

[hæv; həv][juː; jʊ] [traɪd] [ðiːz] ['ʌðər] ['prɑːdʌkt] [meɪd] [baɪ] ['renldz] ['metlz] ['kʌmpəni] ?

Have	**You**	**Tried**	**These**	**Other**	**Products**	**Made**	**by**	**Reynolds**	**Metals**	**Company**	**?**
有	你	尝试	这些	其他	产品	制成	经过	雷诺兹	金属	公司	?

您试过雷诺兹金属公司生产的其他产品吗?

['froʊz(ə)n] [fuːd] [ræp]

FROZEN	**FOOD**	**WRAP**
冷冻	食物	裹

冷冻食品包装

['hevi] - ['duːti] ,

Heavy	**-**	**duty**	**,**
重的	-	责任	,

重负，

[pjʊr] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['hændi] [kən'suːmər] [roʊl] - ′ [eks] - - . [prə'tekts] [ænd; ənd]

pure	**aluminum**	**foil**	**in**	**a**	**handy**	**consumer**	**roll**	**50**	**′**	**x**	**18**	**'**	**.**	**Protects**	**and**
纯的	铝	挫败	在	一个	便利	消费者	卷	-	′	x	-	-	.	保护	和

[prɪ'zɜːrv] [fuːdz] [fɔːr; fər] ['friːzɪŋ] .

preserves	**foods**	**for**	**freezing**	**.**
果酱	食物	为了	冷冻	.

纯铝箔，方便消费者购买的卷装，50英尺 x 18英寸。可保护和保存食物，便于冷冻。

['renldz] [pæk]

REYNOLDS	**PAK**
雷诺兹	巴基斯坦

雷诺兹

['hændi] , [pjʊr] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [kən'teɪnər] [kən'sɪstɪŋ] [ʌv; əv] [treɪ] [ænd; ənd] ['iːzəli] [ə'tætʃt] [lɪd]

Handy	**,**	**pure**	**aluminum**	**container**	**consisting**	**of**	**tray**	**and**	**easily**	**attached**	**lid**
便利	,	纯的	铝	容器	由	的	托盘	和	容易地	随附的	盖

.

:

.

方便实用的纯铝容器，由托盘和易于安装的盖子组成。

[ə'veɪləb(ə)l] [ɪn] [ə'prɑːksɪmət] [paɪnt] [ænd; ənd] [kwɔːrt] ['saɪzɪz] .

Available	**in**	**approximate**	**pint**	**and**	**quart**	**sizes**	**.**
可用的	在	近似	品脱	和	夸脱	尺寸	.

提供约品脱和夸脱两种规格。

['dʒen(ə)rəl] [juː'tɪləti] [treɪ] [fɔːr; fər] ['friːzɪŋ] , ['stɔːrɪŋ] , ['beɪkɪŋ] , ['kʊkɪŋ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

General	**utility**	**tray**	**for**	**freezing**	**,**	**storing**	**,**	**baking**	**,**	**cooking**	**,**	**etc**	**.**
一般的	公用事业	托盘	为了	冷冻	,	存储	,	烘烤	,	烹饪	,	ETC	.

通用托盘，可用于冷冻、储存、烘焙、烹饪等。

[gɪft] ['ræpɪŋ]

GIFT	**WRAPPING**
礼物	包装

礼品包装

['bjuːtɪf(ə)l] [fɔɪl] [ræps] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] “ ['speʃ(ə)l] ” [gɪft] [aʊt] [ʌv; əv] ['eni] ['prez(ə)nt] .

Beautiful	**foil**	**wraps**	**to**	**make**	**a**	**“**	**special**	**”**	**gift**	**out**	**of**	**any**	**present**	**.**
美丽的	挫败	卷饼	到	制作	一个	“	特别的	”	礼物	出去	的	任何	展示	.

精美的锡箔包装纸，让任何礼物都变成一份“特别的”礼物。

['pɑːpjələrli] [praɪst] .

Popularly	**priced**	**.**
广为人知	定价	.

价格亲民。

['restrɑ:nt] [ræp]
RESTAURANT **WRAP**
餐厅 裹

餐厅卷饼

['hevi] - ['du:ti] , [pjʊr] [ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm] [fɔɪl] , - - [waɪd] , - ['el bi:] .
Heavy - **duty** , **pure** **aluminum** **foil** , **18** ' **wide** , **50** **lb** .
重的 - 责任 , 纯的 铝 挫败 , - - 宽的 , - 磅 .

厚实的纯铝箔，18 英寸宽，50 磅重。

[roʊlz] .
rolls .
卷 .

卷。

[ju:st] [baɪ] ['restərənt] , [ˌɪnstɪ'tuʃənz] , [ˌkæfə'tɪri:əz] , [kæmps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . -
Used **by** **restaurants** , **institutions** , **cafeterias** , **camps** , **etc** . **28**
用过的 经过 餐厅 , 机构 , 自助餐厅 , 营地 , ETC . -

餐厅、机构、食堂、营地等场所均有使用。28

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜ:rʒ(ə)nz] ['oʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** , **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** _ **underscores** _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神